整理儀軌 四

園幸乙卯整理儀軌卷之四目錄

饌品 附綵花
器用
排設
儀仗
盤纏
掌標
駕轎
舟橋
司僕定例

園幸乙卯整理儀軌卷之四

饌品

附緌花○各站盤果水剌及進饌時饌案器數並自本所稟旨磨鍊而饌排高低出尺量下送各站使之依式舉行

鷺梁站

乙卯閏二月初九日出宮時晝停十六日還宮時晝停水剌間設於鎭將大廳及內衙排設假家二間設於龍驤鳳翥亭東挾門外

畿營舉行郎廳初一日下直初三日出站

早茶小盤果 初九日○十六日 回鑾時晝茶同

慈宮進御一床 十六器磁器黑漆足盤

各色餠一器 高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柹三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩

藥飯一器 粘米大棗實生栗各三升眞油五合淸一升五合實栢子艮醬各一合

麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬一合胡椒末一夕

茶食果一器 高五寸眞末一斗眞油淸各四升乾薑末五分桂皮末一錢實栢子五合胡椒末五夕砂糖一圓

各色强精一器 高四寸粘米三升五合實荏子八合細乾飯實栢子各一升五合松花七合眞油二升五合白糖二斤八兩淸五合芝草二兩○回鑾時各色軟絲果所入粘米五升細乾飯眞油各二升芝草五兩淸五合白糖一斤五兩實栢子三升五合

各色茶食一器 高四寸黃栗黑荏子松花葛粉各二升五合臙脂三椀淸一升六合五味子三合

各色糖一器 高四寸八寶糖門冬糖玉春糖人蔘糖菓子糖五花糖雪糖氷糖橘餠合四斤

山藥

一器高三寸山藥六升 棗卵栗卵一器高四寸大棗熟栗各五升五合黃栗二升五合桂皮末四錢淸一升五合實栢子四升 各色正果一器高三寸蓮根七本山査三升五合柑子柚子生梨木苽各四箇冬苽四片生薑一升五合淸二升二合 水正果一器生梨七箇淸五合胡椒五夕 別雜湯一器黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕈古各五夕實栢子胡椒末各二夕 莞子湯一器菁根三箇陳鷄二首黃肉胖猪肉各三兩海蔘鷄卵各五箇全鰒三箇昆者巽二部靑苽二箇菉末蕈古各一合胡椒末五夕艮醬二合 各色煎油花一器高四寸秀魚三尾肝二斤胖三斤生雉二首鷄卵一百箇眞油三升眞末菉末木末各二升鹽七合 各色魚菜一器高四寸秀魚三尾胖一斤全鰒二箇海蔘五箇蕈古石耳各一合辛甘草一握○回鑾時花陽炙所入黃肉四斤胖猪肉各八兩全鰒三箇海蔘七箇眞油眞末各二升石耳蕈古各一合胡椒末三夕鷄卵四十箇生葱二十五丹桔莄二丹實荏子艮醬各一升 片肉一器高四寸熟肉猪肉各六斤

淸一器淸三合 醋醬一器艮醬二合醋一合實栢子一夕 ○床花十箇小水波蓮紅桃別三枝花別建花各一箇紅桃間花三箇紙間花四箇

朝水剌初九日○十六日回鑾時晝水剌同

慈宮進御一床十三器元盤十器鍮器挾盤三器畫器黑漆足盤 飯一器赤豆水和炊 羹一器魚腸

湯○回鑾時雜湯 助致二器 秀魚蒸骨湯○回鑾時秀魚蒸代軟鷄蒸 炙伊一器 黃肉猪㐌飛牛足秀魚生雉○回鑾時錦鱗魚腰骨䏲雪夜炙 佐飯一器 鹽民魚不鹽民魚片脯鹽脯鹽松魚乾雉全鰒包醬卜只 生雉餠一器 回鑾時魚饅頭 醢一器 生鰒石花蛤醢○回鑾時松魚卵大口卵白鰕醢 菜一器 朴古之水芹桔茰菁笋竹笋葱笋靑苽○回鑾時熟菜 淡沈菜一器 白菜○回鑾時菁根 醬三器 艮醬蒸甘醬醋醬以上元盤 ○生鰒蒸一器 回鑾時䏲卜只 䏲饅頭一器 回鑾時全鰒熟 各色炙一器 㐌飛牛足腰骨雪夜炙散炙以上挾盤○回鑾時雪夜炙代生雉

大殿進御一床 七器鍮器黑漆足盤 飯一器 赤豆水和炊 羹一器 魚腸湯○回鑾時雜湯 助致一器 骨湯○回鑾時軟鷄蒸 炙伊一器 黃肉猪㐌飛牛足秀魚生雉○回鑾時錦鱗魚腰骨雪夜炙 菜一器 朴古之水芹桔茰菁笋竹笋葱笋靑苽○回鑾時肉膾 淡沈菜一器 白菜○回鑾時菁根 醢一器 生鰒石花蛤蟹醢○回鑾時佐飯鹽民魚不鹽民魚片脯藥脯鹽脯乾雉全鰒醬卜只 醬三器 艮醬蒸甘醬水醬

淸衍郡主淸璿郡主進止各一床 每床各七器○因下敎盤器饌品依御床磨鍊故不疊錄以下各站並同

一器

外賓五員 飯五器湯五器饌五器饌一器沈菜一器醬

沈菜一器醬一器

內賓三員飯一床 飯一器湯一器助羹一器饌三器

宮人三十人 飯三盒羹三盒菜三盒饌三十器

同前

宮人及內外賓本所堂上以下員役供饋

賓饋一器 正果一器

酒行所主酒器所主各一盤 米飲一器

飮一器 正果一器

茶宮進御一盤 米飲一器

米飲

米飲（出還宮入站時及中路該站堂郎率書吏熟手陪架子先/詣整備待駕至奉進以下各站並同○中路馬場川橋北）

慈宮進御一盤（三器畫器圓/足鍮錚盤）米飲一器（大棗米飲○回鑾時白甘/米飲中路白米飲淸具）膏飲一器（胖全鰒陳/鷄紅蛤）正果一器（山査木苽柚子冬/苽生梨生薑煎藥）

淸衍郡主淸璿郡主各一盤（每盤各三器畫/器圓足鍮錚盤）米飲一器（大棗米飲/○回還時）（白甘米飲中路/白米飲淸具）膏飲一器（胖全鰒陳/鷄紅蛤）正果一器（山査木苽柚子冬/苽生梨生薑煎藥）

宮人及內外賓本所堂上以下員役供饋（初九日○/十六日回）（還時/同）

宮人三十人（鍮盒合盛/大隅板）飯三盒羹三盒菜三盒炙三十串

內賓朝飯一床（七器鍮器/黑漆足盤）飯一器湯一器助致一器饌三器沈菜一器醬一器

外賓五員（飯羹鍮器饌磁/器合盛大隅板）飯五器湯五器饌一器沈菜一器醬一器

本所堂上六員郎廳二員閣臣三員壯勇營提調一員都摠管一員（飯羹鍮器饌磁器各盛小隅板）各飯一器湯一器饌一器沈菜一器醬一器

內外策應監官二員檢書官二員閣吏二人（鍮器各盛小隅板）各飯一器湯一器

別隨駕將官二十員飯二行擔湯二東海沈菜二缸

本所將校十一員飯一行擔湯一東海

本所書吏十六人書寫一人庫直三名飯二行擔湯一東海

始興站（初九日出宮時宿所十五日還宮時宿所水剌假家十間宮人及本所堂上以下供饋假家五間設於始興堂東墻挾門外畿營舉行行宮塗褙鋪陳戶曹舉行郎廳初一日下直初三日出站）

晝茶小盤果（初九日〇十五日回鑾時同）

慈宮進御一床 十七器磁器黑漆足盤 以下盤果盤及器皿同 各色餠一器 高五寸粘米一斗 白米八升赤豆四
升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一
升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩 藥飯一器
粘米大棗實生栗各三升眞油五合
淸一升五合實栢子艮醬各一合 麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃 肉三兩鷄卵三箇胡椒末一夕艮
醬一合○回鑾時粉湯所入菉末五合猪肉四兩黃
肉三兩陳鷄一首鷄卵十箇胡椒末一夕艮醬二合 茶食果一器 高五寸眞 末一斗眞
油淸各四升乾薑末五分桂皮末一錢
實栢子五合胡椒末五夕砂糖一圓 各色甘絲果一器 高四寸粘米實荏 子實栢子眞油各
一升細乾飯九合黑荏子淸各五合松花一合芝草八
兩辛甘草末二合粘租五升白糖一斤八兩酒一瓶 各色茶食一器 高四寸 黃栗黑
荏子松花葛粉各二升五合臙脂
三梚淸一升六合五味子三合 各色糖一器 高四寸八寶糖門冬糖玉春糖 人蔘糖靑梅糖菓子糖氷糖乾
葡萄橘餠閩薑
鹿茸膏合四斤 棗卵栗卵山藥蹲柿薑糕一器 高四寸大棗黃栗實栢 子各五升桂皮末三錢
淸三升山藥一丹蹲
柹五十箇生薑二升 生梨柚子石榴生栗一器 生梨石榴各八箇柚子 十五箇生栗一升○回
鑾時生栗代唐榴子
二箇柑子十五箇 各色正果一器 高三寸蓮根七本山査三升五合柑子 柚子生梨木苽各四箇冬苽四片生薑
一升五合淸
二升二合 水正果一器 生梨七箇淸五 合胡椒五夕 生雉湯一器 生雉一首黃 肉八兩菁根
一箇蓴古一合多士麻一立艮醬二合○回鑾時間莫只湯所入猪間莫只一部
黃肉一斤陳鷄半首鷄卵十五箇眞油二合胡椒末實栢子各一夕醢水一合 悅

口資湯一器

黃肉一斤熟肉猪肉各八兩胖半半部昆者巽腰骨各一部頭骨猪胞各半部陳鷄半首秀魚半尾全鰒靑苽各一箇海蔘五箇蔈古二合朴古之二吐里蔓菁三箇生雉半首鷄卵十五箇菉末眞油各五合實栢子胡椒末各二夕生薑二角生葱二丹水芹半丹艮醬三合

各色煎油花一器

高四寸秀魚三尾肝二斤胖三斤生雉二首鷄卵一百箇眞油三升眞末菉末木末各二升鹽七合○回鑾時海蔘煎所入海蔘七十箇全鰒鷄卵各三十箇猪脚一部黃肉一斤陳鷄一首淸三合生薑實栢子各一合生葱二丹眞油菉末各一升胡椒末艮醬各二夕

片肉一器

高四寸陽支頭一部半猪胞五部

軟鷄蒸一器

軟鷄二十五首黃肉二斤蔈古眞末各二合石耳生薑各一合生葱二丹菉末眞油各五合鷄卵十箇胡椒末五夕實栢子二夕艮醬三合○回鑾時雜蒸所入猪脚昆者巽各一部生雉一首胖半半部黃肉一斤全鰒海蔘各五箇朴古之五吐里蔈古二合水芹一丹菁根二箇生葱五丹胡椒末五夕鷄卵十箇眞油鹽水各五合實栢子一合

生鰒膾一器

高四寸生鰒一百箇生薑五合生葱五丹苦椒三十箇○回鑾時各色魚菜所入秀魚三尾胖一斤全鰒二箇海蔘五箇蔈古石耳各一合辛甘草一握

淸一器

淸三合

醋醬芥子各一器

艮醬醋各二合芥子一合實栢子淸鹽各一夕

○床花十一箇

小水波蓮紅桃別三枝花各一箇紅桃建花二箇紅桃間花三箇紙間花四箇

大殿進御一床

八器磁器黑漆足盤以下盤果盤及器皿同床花進饌時外各站並不磨鍊

各色餠一器

高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩

藥飯一器 粘米大棗實生栗各三升眞油五合清一升五合實栢子艮醬各一合 麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三介艮醬一合胡椒末一夕〇回鑾時粉湯所入菉末五合黃肉三兩猪肉四兩陳鷄一首鷄卵十箇胡椒末一夕艮醬二合 茶食果一器 高三寸眞末六升眞油清各二升四合黃栗大棗各一升乾薑末桂皮末各五分乾柿七箇胡椒末五夕實栢子三合砂糖半圓 各色糖一器 高三寸八寶糖門冬糖玉春糖人蔘糖青梅糖菓子糖五花糖砂糖乾葡萄橘餠蜜棗閩薑鹿茸膏合三斤 各色正果一器 高二寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑清各一升 悅口資湯一器 黃肉一斤熟肉猪肉各八兩胖半半部昆者巽腰骨各一部頭骨猪胞各半部全鰒青苽各一箇海蔘五箇蕈古二合朴古之二吐里蔓菁三箇鷄卵十五箇菉末眞油各五合實栢子胡椒末各二夕生薑二角生葱二丹水芹半丹艮醬三合 片肉一器 高三寸陽支頭一部猪胞三部 清一器 清三合 醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕

清衍郡主清璿郡主各一床 每床各八器 〇床花各四箇 紅桃別三枝花間花各一箇紅桃建花二箇

夕水刺 初十日朝水刺十五日回鑾時夕水刺十六日朝水刺並同

慈宮進御一床 十四器元盤十一器銀器挾盤三器畫器黑漆足盤 飯一器 赤豆水和炊 羹一器 明太

湯初十日朝水刺骨湯○回鑾時十五日夕水刺雜湯十六日朝水刺骨饅頭**助致二器**雜醬煎水盞脂初十日朝水刺生鰒蒸胖卜只○回鑾時十五日夕水刺蟹湯鳳充蒸十六日朝水刺秀魚醬蒸軟鷄蒸**炙伊一器**胖錦鱗魚生蟹初十日朝水刺軟鷄鮒魚○回鑾時十五日夕水刺生雉生鰒十六日朝水刺秀魚腰骨雜炙**片肉一器**陽支頭牛舌猪胞初十日朝水刺煎油花○回鑾時十五日夕水刺花陽炙十六日朝水刺生鰒膾**佐飯一器**民魚魚脯藥脯藥乾雉肉醬細醬全鰒包乾雉包不鹽民魚鹽脯鹽乾雉甘醬炒銀口魚**醢一器**鰕卵明太卵大口卵細鰕倭魴魚鰱魚卵藥蟹醢**菜一器**雜菜初十日朝水刺桔莄熟菜○回鑾時十五日夕水刺水芹生菜十六日朝水刺菁根熟菜**沈菜一器**水芹初十日朝水刺冬菘醋○回鑾時十五日夕水刺交沈菜**淡沈菜一器**菁根**醬三器**艮醬醋醬苦椒醬初十日朝水刺苦椒醬代水醬蒸○回鑾時十六日朝水刺水醬蒸代蟹醬以上元盤

○湯一器雜湯初十日朝水刺醋鷄湯○回鑾時十五日夕水刺搥鰒湯**魚饅頭一器**初十日朝水刺肉膾○回鑾時十五日夕水刺骨蒸十六日朝水刺猪乫飛蒸**各色炙一器**黃肉胖豆太腰骨猪肉生雉松耳煎醬鮒魚初十日朝水刺猪乫飛青魚○回鑾時十五日夕水刺猪乫飛大蛤十六日朝水刺牛足錦鱗魚以上挾盤

大殿進御一床七器鍮器黑漆足盤**飯一器**赤豆水和炊**羹一器**明太湯初十日朝水刺骨湯○回鑾時十五日夕水刺雜湯十六日朝水刺骨饅頭**助致一器**雜醬煎初十日朝水刺生鰒蒸○回鑾時十五日夕水刺鳳充蒸十六日朝水刺軟鷄蒸**炙伊一器**胖錦鱗魚生蟹初十日朝水刺軟鷄鮒魚○回鑾時十五日夕水刺生雉生鰒十六日朝水刺秀魚腰骨雜炙**佐飯一器**

民魚魚脯藥脯藥乾雉肉醬細醬全鰒包乾雉包不鹽民魚鹽脯鹽乾雉甘醬炒醢一器鰕卵明太卵大口卵細鰕倭魴魚鏈魚卵鷄卵醢十六日朝水
刺生鰒膾淡沈菜一器菁根醬二器艮醬苦椒醬煎初十日朝水刺苦椒醬代水醬蒸○回鑾時十六日朝水刺水醬蒸
代蟹醬

清衍郡主清璿郡主進止各一床每床各七器
夜茶小盤果初九日○十五日回鑾時同
慈宮進御一床十二器各色餠一器高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳
各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩菉饅頭一器木末一升生雉一首
黃肉三兩水芹一丹胡椒一夕眞油二合生葱二丹生薑一角饅頭果一器高五寸眞末一斗眞油淸各四升實栢子五合乾薑末五分桂皮末
一錢胡椒末五夕砂糖一圓各色軟絲果一器高四寸粘米實栢子各二升粘租一斗眞油二升三合芝草八兩白糖一斤八兩淸
五合酒一瓶各色糖一器高四寸八寶糖門冬糖玉春糖人蔘糖靑梅糖菓子糖冰糖乾葡萄橘餠閩薑鹿茸膏合四斤龍眼荔
芰一器高四寸龍眼荔芰各二斤○回鑾時加排棗卵栗卵薑果所入大棗黃栗各五升生薑實栢子各二升胡椒一合淸一升各色正
果一器高三寸蓮根七本山査三升五合柑子柚子生梨各四箇冬苽四片生薑一升五合淸二升二合花菜一器生梨四箇石榴

柚子各一箇淸三合臙脂一椀實栢子一夕
○回鑾時生梨八箇石榴七箇柑子十五箇、**別雜湯一器** 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟
猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇青
苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕈古各五夕實栢子二合胡
椒末二夕○回鑾時煎鐵所入牛臀一部牛心肉猪心肉各二部胖半部豆太一隻生
雉二首菁根青苽各二箇朴古之五吐里菉豆長音菁笋桔莄煎醬艮醬各一升水芹
一丹生薑五合生葱三十丹鷄卵三十箇眞油三
升實栢子一合蕈古胡椒末各二合乾麪四沙里 **各色花陽炙一器** 高四寸牛臀一
部胖半半部昆者巽腰骨各三部全鰒十箇海蔘二十箇秀魚二尾猪肉四兩桔莄一
丹生葱三十丹鷄卵三十箇眞油二升實荏子眞末各五合胡椒末二夕大蛤五十箇
蕈古石耳實栢子生薑各一合○回鑾時各色煎油花所入秀魚三尾肝二斤
胖三斤生雉二首鷄卵一百箇眞油三升眞末菉末木末各一升五合鹽七合 **片肉**
一器 高三寸陽支頭牛頭各半部牛舌一部猪頭二部猪脚一部 **軟猪蒸一器** 軟猪一口牛心肉半部猪心肉二部鷄卵十箇陳鷄
生雉各一首生葱三丹生薑二角胡椒末一夕眞油艮醬各五合實栢子石耳蕈古各
一合眞末三合○回鑾時截肉所入廣魚四尾文魚一尾烏賊魚鹽脯藥脯各三貼鹽
乾雉四首藥乾雉二首全鰒一串大鰕五十箇江瑤珠一貼魚脯四貼實栢子一升 **清一器** 清三合 **醋醬芥子各一**
器 艮醬醋各二合芥子一合實栢子清鹽各一夕 **○床花九箇** 小水波蓮一箇紅桃別三枝花二箇紅桃建花間花各三箇
大殿進御一床 七器 **各色餠一器** 高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾
柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩 **菜饅頭一器** 木末一升生雉一首黃肉三兩

水芹一丹胡椒一夕眞油二合五夕生葱二丹生薑一角 **饅頭果一器** 高三寸眞末六升眞油淸各二升四合實栢子三合乾薑末桂皮末各五分胡椒末三夕砂糖半圓○回鑾時軟絲果粘米實栢子各二升粘租一斗眞油二升三合芝草八兩白糖一斤八兩淸五合酒一瓶 **各色糖一器** 高三寸八寶糖門冬糖玉春糖人蔘糖靑梅糖菓子糖砂糖乾葡萄橘餠閩薑鹿茸膏合三斤 **各色正果一器** 高二寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨各三箇冬苽三片生薑淸各一升 **別雜湯一器** 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕓古各五夕實栢子二合胡椒末二夕○回鑾時煎鐵所入牛臀一部牛心肉一部半猪心肉二部胖半部豆太一隻生雉二首菁根三丹朴古之五吐里菉豆長音菁笋桔莄煎醬艮醬各一升水芹一丹生薑五合生葱三十丹鷄卵三十箇眞油三升靑苽二箇實栢子一合蕓古胡椒末各二合乾麪四沙里 **片肉一器** 高三寸陽支頭一部牛舌猪頭各一部猪脚一部

淸一器 淸三合 **醋醬一器** 艮醬二合醋一合實栢子一夕

淸衍郡主淸璿郡主各一床 每床各七器 ○**床花各四箇** 紅桃別建花二箇紅桃間花紙間花各一箇

米飮 中路安養店南邊

慈宮進御一盤 三器畫器圓足鍮錚盤 **米飮一器** 大棗米飮○回鑾時靑粱米飮中路白米飮淸具 **膏**

飮一器 胖都干伊陳鷄 正果一器 生薑蓮根冬苽桔莄山査柚子木苽

淸衍郡主淸璿郡主各一盤 每盤各三器畫器圓足鍮錚盤 米飮一器 大棗米飮○回還時

靑粱米飮中路白米飮淸具 膏飮一器 胖都干伊陳鷄 正果一器 生薑蓮根冬苽桔莄山査柚子木苽

宮人及內外賓本所堂上以下員役供饋 初九日夕飯初十日朝飯十五日夕飯十六日朝飯並同鷺梁站故不疊錄

肆覲站 初十日出宮時晝停十五日還宮時晝停水剌間設於行宮北邊庫舍補簷假家五間宮人及本所堂上以下供饋假家五間繖營擧行行宮塗褙鋪陳戶曹擧行郞廳初一日下直初三日出站

晝茶小盤果 初九日○十五日回鑾時同

慈宮進御一床 十六器磁器黑漆足盤 各色餠一器 高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩 藥飯一器 粘米大棗實生栗各三升眞油五合淸一升五合實栢子艮醬各一合 麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬一合胡椒末一夕○回鑾時饅頭湯所入木末二升黃肉猪肉各三兩生雉陳鷄各一首太泡二隅生薑一兩菁根十箇生葱半丹胡椒末一夕 茶食果一器 高五

寸眞末一斗眞油淸各四升乾薑末五分桂皮末一錢實栢子五合胡椒末五夕砂糖一圓○回鑾時饅頭果 **各色強精一器** 高四寸粘米三
升五合實荏子八合細乾飯實栢子各一升五合松花七合眞油二升五合白糖二斤八兩淸五合芝草二兩○回鑾時各色軟絲果所入粘米五升細乾飯眞油各二升芝
草五兩淸五合白糖一斤五兩實栢子三升五合 **各色茶食一器** 高四寸黃栗黑荏子松花葛粉各二升五合臙脂三椀淸一升八合
五味子三合 **各色糖一器** 高四寸人蔘糖五花糖菓子糖氷糖合四斤○回鑾時八寶糖門冬糖玉春糖靑梅糖 **龍眼荔**
芰一器 高四寸龍眼三斤荔芰二斤○回鑾時乾葡萄閩薑各一斤橘餠三十箇蜜棗二斤 **柚子石榴柑子一器**
柚子石榴各十箇柑子二十箇○回鑾時棗卵栗卵蹲柿生薑餠所入大棗熟栗淸各三升黃栗二升桂皮末三錢實栢子五升眞油一升蹲柿五十箇生薑三斗 **各**
色正果一器 高三寸蓮根七本山査三升五合柑子柚子生梨木苽各四箇冬苽四片生薑一升五合淸二升二合 **水正果**
一器 生梨七箇淸五合胡椒五夕 **別雜湯一器** 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚
海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合蒜末蕈古各五夕實栢子胡椒末各二夕○回鑾時秀魚白熟湯所入秀魚一尾
醋二夕實栢子胡椒末各一夕 **醋鷄湯一器** 陳鷄二首鷄卵五箇生葱一丹胡椒末眞油各二夕醋五夕○回鑾時莞子湯所入菁根三箇陳鷄
二首黃肉胖猪肉各三兩海蔘鷄卵各五箇全鰒三箇昆者巽二部靑苽二箇蒜末蕈古各一合胡椒末五夕艮醬二夕 **各色煎油花一**
器 高四寸秀魚三尾肝二斤胖三斤生雉二首鷄卵一百箇眞油三升眞末蒜末木末各二升鹽七合○回鑾時各色花陽炙所入黃肉四斤胖猪肉各八兩全鰒三

箇海蔘七箇眞油眞末各二升實荏子艮醬各一升藁古石耳各一合鷄卵四十箇胡椒末三夕生葱二十五丹桔莄二丹 各色魚菜一器 高四寸秀魚三尾胖一斤全鰒二箇海蔘五箇藁古石耳各一合辛甘草一握○回鑾時各色魚肉膾所入生鰒五十箇大蛤竹蛤各一百箇豆太胖各一部千葉半部

片肉一器 高四寸陽支頭猪頭各一部猪胞二部○回鑾時各色肉餠所入生雉七首陳鷄五首猪肉黃肉各二斤鷄卵八十箇 淸一器 淸三合 醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕 ○床花十箇 小水波蓮紅桃別三枝花別建花各一箇紅桃間花三箇紙間花四箇

晝水刺 初十日○十五日回鑾時同

慈宮進御一床 十三器元盤十器銀器挾盤三器鍮器黑漆足盤 飯一器 赤豆水和炊 羹一器 大口湯○回鑾時白菜湯 助致二器 胖卜只鮒魚雜醬○回鑾時竹蛤卜只秀魚雜醬 炙伊一器 蟹脚軟鰒○回鑾時搥鰒絡蹄 佐飯一器 不鹽民魚藥乾雉藥脯廣魚全鰒包○回鑾時魚脯肉脯片脯鹽民魚乾石魚 醢一器 明太卵鰱魚卵鰕卵古之交沈醢○回鑾時石花石卵蟹紫鰕醢 菜一器 肉菜○回鑾時肉脂 沈菜一器 交沈菜 淡沈菜一器 水芹○回鑾時菁根 醬二器 淸醬芥子○回鑾時加蒸醬以上元盤 ○湯一器 胖熟○回鑾時牛尾湯 各色饅頭一器 魚肉饅頭○回鑾時軟鷄蒸 各色炙一器 鮒魚軟鷄生鰒雜散炙○回鑾時乫飛秀魚腰骨生雉以上挾盤

大殿進御一床(七器鍮器黑漆足盤) 飯一器(赤豆水和炊) 羹一器(大口湯○回鑾時白菜湯) 助致一器(鮒魚雜醬○回鑾時秀魚雜醬) 炙伊一器(鮒魚軟鷄生鰒蟹脚雜散炙○回鑾時乫飛秀魚腰骨生雉) 菜一器(肉菜○回鑾時肉膾) 沈菜一器(交沈菜) 淡沈菜一器(水芹○回鑾時菁根) 醬三器(艮醬 芥子汁醬○回鑾時汁醬代蟹醬)

清衍郡主清璿郡主進止各一床(每床各七器)

米飲(中路日用里前路)

慈宮進御一盤(三器畫器圓足鍮錚盤) 米飲一器(秋牟米飲○回鑾時青粱米飲中路白米飲淸具) 膏飲一器(陳鷄牛臀全鰒胖) 正果一器(蓮根山査柑子柚子生梨桔莄生薑木苽冬苽煎藥)

清衍郡主清璿郡主各一盤(每盤各三器畫器圓足鍮錚盤) 米飲一器(秋牟米飲○回還時青粱米飲中路白米飲淸具) 膏飲一器(陳鷄牛臀全鰒胖) 正果一器(蓮根山査柑子柚子生梨桔莄生薑木苽冬苽煎藥)

宮人及內外賓本所堂上以下員役供饋(初十日晝飯十五日回還時晝飯竝同鷺梁站故不疊錄)

華城站 初十日至十四日宿所十五日回鑾水剌間設於裨將廳補簷假家四間釜鼎假家十間裨將廳南邊盤果床熟設假家十間裨將廳東南邊饌案床熟設所設於別廚補簷假家十二間內賓供饋假家七間裨將廳東北邊宮人供饋假家五間諸臣供饋假家十二間書吏廳南邊諸臣宴床熟設假家六十二間別廚西北邊及北墻外軍兵犒饋假家二十間雇馬庫前以上本府擧行行宮塗褙鋪陳戶曹擧行

晝茶別盤果 初十日

慈宮進御一床 二十五器磁器黑漆足盤以下盤果盤及器皿同

各色餠一器 高一尺粘米二斗白米一斗五升赤豆八升菉豆五升大棗實生栗石耳各一斗乾柿五串眞油實栢子艾各二升淸生薑各三升辛甘草末五合梔子一錢松古五片桂皮末二兩

藥飯一器 粘米大棗實生栗各三升眞油五合淸一升五合實栢子艮醬各一合

麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇胡椒末一夕艮醬一合

小藥果饅頭果一器 高一尺眞末二斗眞油淸各八升大棗黃栗各三升乾柿二串實栢子一升乾薑末一錢桂皮末三錢胡椒末一合砂糖二圓

紅軟絲果一器 高七寸粘米七升細乾飯眞油各三升芝草八兩白糖一斤八兩淸七合

白軟絲果一器 高七寸粘米七升眞油三升六合白糖一斤八兩實栢子五升淸一升

各色強精一器 高七寸粘米六升細乾飯三升實荏子一升五合實栢子二升松花一升眞油三升七合辛甘草末黑荏子各五合白糖三斤淸六合芝草三兩

各色茶食一器 高七寸黃栗黑荏子松花葛粉各四升臙脂五椀淸三升五味子五合

各色糖一器 高五寸八寶糖門冬糖玉春糖

人蔘糖五花糖各一斤 生梨一器生梨十五箇 山藥一器高五寸山藥十丹 柚子一器柚子
三十箇 棗卵栗卵一器高五寸大棗熟栗各七升黃栗三升桂皮末五錢淸二升實栢子五升 生栗一器
實生栗一斗五升 各色正果一器高四寸蓮根十本山査五升柑子十箇柚子生梨木苽各五箇冬苽五片生薑二升淸三升 水
正果一器生梨二箇柚子一箇石榴半箇淸二合實栢子三夕 別雜湯一器黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二
兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴
古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕖古各五夕實栢子胡椒末各二夕
錦中湯一器黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末二夕 悅口資湯
一器胖昆者巽腰骨黃肉熟肉牛舌生猪肉熟猪肉猪胞各二兩秀魚半半尾生雉陳鷄各一脚海蔘二箇搥鰒五條全鰒菁根各一箇靑苽半箇桔莄五箇葱笋
一丹朴古之一吐里水芹半丹高沙里半半月乃鷄卵二十箇黃栗大棗胡桃銀杏實栢子各五夕蕖古艮醬菉豆各二合眞油三合 各色煎油
花一器高六寸秀魚五尾肝三斤胖五斤生雉三首鷄鳥十首鷄卵一百五十箇眞油四升眞末菉末木末各二升鹽一升 各色花陽
炙一器高四寸黃肉四斤胖猪肉各八兩全鰒三箇海蔘七箇桔莄二丹生葱二十丹鷄卵四十箇眞末眞油各二升實荏子艮醬各一升胡椒末三夕蕖
古石耳各一合 各色魚菜一器高五寸秀魚三尾胖一斤全鰒二箇海蔘五箇蕖古石耳各一合辛甘草一握 片肉一器
高六寸熟肉十斤猪肉五斤猪胞三部 海蔘蒸一器海蔘七十箇熟猪肉生猪肉各三斤陳鷄一首太泡二隅生薑三角生葱一丹菉末

五合眞油七合鷄卵三十箇 魚膾一器 秀魚二尾 淸一器 淸三合 醋醬芥子各一器 良醬醋各二合芥子一合實栢子淸鹽各一夕

○床花十九箇 小水波蓮一箇三色牧丹花二箇紅桃別三枝花紙間花各四箇紅桃建花三箇紅桃間花五箇

大殿進御一床 八器磁器黑漆足盤以下盤果盤及器皿同

各色餠一器 高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩

藥飯一器 粘米大棗實生栗各三升眞油五合淸一升五合實栢子良醬各一合

麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇良醬一合胡椒末一夕

小藥果饅頭果一器 高三寸眞末六升眞油淸各二升四合大棗黃栗各一升乾柿七箇實栢子三合乾薑末桂皮末各五分胡椒末五夕砂糖半圓

各色糖一器 高三寸八寶糖玉春糖人蔘糖五花糖各十兩門冬糖八兩

各色正果一器 高二寸蓮根五本山查三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五合

別雜湯一器 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹菉末五夕眞油良醬各一合蕓古實栢子胡椒末各二夕

片肉煎油花一器 高三寸熟肉三斤秀魚一尾胖二斤鷄鳥五首眞末眞油菉末各一升鹽五合鷄卵七十五箇

淸一器 淸三合

醋醬一器 良醬二合醋一合實栢子一夕

清衍郡主清璿郡主各一床每床各八器○床花各四箇紅桃別三枝花建花各一箇紅桃間花二箇

夕水剌

慈宮進御一床十五器元盤十二器銀器挾盤三器畫器黑漆足盤以下水剌床盤器及元挾盤器數並同飯一器白飯羹一器胖熟助致二器生鰒炒生雉卜只灸伊一器沈魴魚藥散炙一器佐飯一器民魚全鰒包大口茶食藥脯醬卜只醢一器鰱魚卵鰕卵菜一器桔茰雜菜沈菜一器交沈菜淡沈菜一器雉菹汁醬一器醬三器艮醬醋醬芥子以上元盤○湯一器雜湯各色炙一器生雉牛尾煎油花一器以上挾盤

大殿進御一床七器鍮器黑漆足盤以下水剌床並同飯一器白飯羹一器胖熟助致一器生鰒炒灸伊一器生雉牛尾魴魚佐飯一器民魚全鰒包大口茶食藥脯醬卜只片肉一器陽支頭沈菜一器交沈菜醬三器艮醬醋醬芥子

清衍郡主清璿郡主進止各一床每床各七器

夜茶小盤果

慈宮進御一床 十二器

各色餠一器 高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩

生雉饅頭一器 木末一升生雉陳鷄各一脚熟猪肉二兩太泡一隅實栢子眞油各五夕

茶食果一器 高五寸眞末一斗眞油淸各四升乾薑末五分桂皮末一錢實栢子五合胡椒末五夕砂糖一圓

各色茶食一器 高四寸黃栗黑荏子松花葛粉各二升五合臙脂三椀淸一升八合五味子三合

各色糖一器 高四寸蜜棗乾葡萄檎餠閪薑各一斤桂皮末四錢淸一升五合實栢子四升

棗卵栗卵一器 高四寸大棗熟栗各五升五合黃栗二升五合

各色正果一器 高二寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五合

水正果一器 生梨七箇淸五合胡椒一夕

別雜湯一器 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕖古各五夕實栢子胡椒末各二夕

錦中湯一器 黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末二夕

全雉首一器 高三寸生雉三首鹽三合生薑三角生葱二丹眞油六合胡椒末三夕

生鰒一器 高四寸生鰒一百二十箇

淸一器 淸三合

醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕

○床花六箇 小水波蓮紅桃別三枝花各一箇紅

桃建花間花各二箇

大殿進御一床七器 各色餅一器高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩 生雉饅頭一器木末一升生雉陳鷄各一脚熟猪肉二兩太泡一隅實栢子眞油各五夕 茶食果一器高三寸眞末六升眞油淸各二升四合乾薑末桂皮末各五分實栢子三合胡椒末三夕砂糖半圓 各色正果一器高二寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五合 別雜湯一器黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里木芹半丹眞油艮醬各一合菉末藁古各五夕實栢子胡椒末各二夕 全雉首一器高三寸生雉三首鹽三合生薑三角生葱二丹眞油六合胡椒末三夕 生鰒一器高三寸生鰒九十箇 淸一器淸三合 醋醬一器艮醬二合醋一合實栢子一夕

淸衍郡主淸璿郡主各一床每床各七器 ○床花各四箇紅桃別三枝花建花各一箇紅桃間花二箇

粥水刺十一日

慈宮進御一床（十五器）粥一器（白米）羹一器（陳鷄白熟）助致二器（昆者）

（巽蒸竹蛤炒）炙伊一器（沈秀魚）佐飯一器（石魚全鰒茶食不鹽民魚海衣）軟鷄蒸一器醬

果一器醢一器（蟹醢）菜一器（菉豆長音雜菜）沈菜一器（菁根）淡沈菜一器

（水芹）醬二器（民醬醋醬以上元盤）○湯一器（松耳）鶉鳥煎一器生鰒炙一器

以上挾盤

大殿進御一床（七器）粥一器（白米）羹一器（陳鷄白熟）助致一器（竹蛤炒）

炙伊一器（生鰒）佐飯一器（石魚全鰒茶食不鹽民魚海衣）鶉鳥煎一器沈菜一器

（菁根）醬二器（民醬醋醬）

清衍郡主清璿郡主粥進止各一床（每床各七器）

朝水剌

慈宮進御一床（十五器）飯一器（赤豆水和炊）羹一器（土蓮湯）助致二器

（胖卜只半乾大口炒）炙伊一器（沈魴魚）佐飯一器（民魚煎魚卵藥乾雉廣魚茶食乾青魚）胖饅頭

一器生雉蒸一器醢一器 生鰒醢 菜一器 桔梗生菜 沈菜一器 交沈

菜 淡沈菜一器 山芥 醬三器 艮醬醋醬芥子以上元盤 ○湯一器 秀魚湯 各色

炙一器 千增魚猪乫飛 軟猪雜蒸一器 以上挾盤

大殿進御一床 七器 飯一器 赤豆水和炊 羹一器 土蓮湯 助致一器 胖卜

只 炙伊一器 千增魚猪乫飛沈魴魚 佐飯一器 民魚煎魚卵藥脯廣魚茶食乾青魚 軟猪蒸一

器沈菜一器 交沈菜 醬三器 艮醬醋醬芥子

清衍郡主清璿郡主進止各一床 每床各七器

晝茶小盤果

慈宮進御一床 十七器 各色松餠一器 高五寸粘米一斗白米八升黑豆七升大棗實生栗清各二升

實荏子三升桂皮末一兩水芹一丹熟猪肉八兩陳鷄二脚藁古石耳各二合 藥飯一器 粘米大棗實生栗各三升眞油五合清一升五合實栢子艮醬

各一合 栢子粥一器 白米一升實栢子一升五合 紅白軟絲果一器 高五寸粘米五升細乾飯眞油

各二升芝草五兩白糖一斤五兩實栢子三升五合清五合 各色強精一器 高五寸粘米四升五合細乾飯二升實荏子一升松花七合五

夕實栢子一升五合眞油二升五合辛甘草末黑荏子各三合五夕白糖二斤八兩清五合芝草二兩

各色茶食一器 高四寸黃栗黑荏子松花葛粉各二升五合臙脂三椀清一升八合五味子三合

各色糖一器 高四寸八寶糖玉春糖人蔘糖氷糖各一斤

棗卵栗卵一器 高四寸大棗熟栗各五升五合黃栗二升四合桂皮末四錢清一升五合實栢子四升

蹲柿一器 高三寸蹲柿一百箇實栢子一升

各色正果一器 高三寸蓮根七本山査三升五合柑子七箇柚子生梨木苽各四箇冬苽四片生薑一升五合清二升二合

水正果一器 杜冲清各三合實栢子五合

別雜湯一器 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇青苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合蒜末䔍古各五夕實栢子胡椒末各二夕

錦中湯一器 黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末二夕

片肉一器 高四寸熟肉十二斤

足餠一器 高四寸牛足四箇猪肉八兩生雉陳鷄各二脚頭骨半部鷄卵五箇眞油實栢子各二合胡椒末二夕

魚饅頭一器 秀魚二尾熟肉一斤八兩熟猪肉胖各一斤生雉陳鷄各一首太泡一隅眞油鹽各二合生薑二角生葱一丹實栢子一合蒜末一升胡椒末一夕

軟猪蒸一器 軟猪一口陳鷄一首黃肉一斤朴古之一吐里菁根二箇水芹一丹生薑三角生葱二丹䔍古醢水各二合眞油五合實荏子一合

清一器 淸三合

醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕

○床花十二箇 小水波蓮一箇紅桃別三枝花建花各二箇紅桃間花三箇紙間花四箇

大殿進御一床 八器 各色松餅一器 高五寸粘米一斗白米八升黑豆七升大棗實生栗淸各二升實荏子三升桂皮末一兩水芹一丹熟猪肉八兩陳鷄二脚蔈古石耳各二合 藥飯一器 粘米大棗實生栗各三升眞油五合淸一升五合實栢子艮醬各一合 栢子粥一器 白米一升實栢子一升五合 紅白軟絲果一器 高三寸粘米三升細乾飯眞油各一升二合芝草三兩淸三合白糖一斤實栢子二升 蹲柹一器 高三寸蹲柹一百箇實栢子一升 各色正果一器 高二寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木茁各三箇冬茁三片生薑一升淸一升五合 別雜湯一器 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑茁半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合蒜末蔈古各五夕實栢子胡椒末各二夕 足餠一器 高三寸牛足三箇猪肉五兩生雉陳鷄各一脚頭骨半部鷄卵三箇眞油二合實栢子一合胡椒末一夕 淸一器 淸三合 醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕

淸衍郡主淸璿郡主各一床 每床各七器 ○床花各五箇 紅桃別三枝花一箇紅桃建花間花各二箇

夕水剌

慈宮進御一床 十五器 飯一器 白飯 羹一器 秀魚湯 助致二器 絡蹄

炒黃肉卜只炙伊一器 鱣魚生大鰕佐飯一器 民魚秀魚脯半乾大口生雉茶食全鰒包鶉鳥煎一器 鮒魚蒸一器 醢一器 蛤醢菜一器 古乫朴只艾芥生菜沈菜一器 菁根淡沈菜一器 山芥醬二器 艮醬醋醬以上元盤 ○湯一器 蛤湯各色炙一器 雜散炙秀魚炙各色花陽炙一器 以上挾盤

大殿進御一床 七器飯一器 白飯羹一器 秀魚湯助致一器 絡蹄炒炙伊一器 雜散炙秀魚炙佐飯一器 民魚秀魚脯半乾大口生雉茶食全鰒包各色花陽炙一器 沈菜一器 菁根醬二器 艮醬醋醬

清衍郡主清璿郡主進止各一床 每床各七器

夜茶小盤果

慈宮進御一床 十二器各色餠一器 高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩餠羹一器 白米二升粘米五合陳鷄生雉各一脚黃肉三兩艮醬五夕小藥果一器 高五寸眞末一斗眞油淸各四升乾薑末六分桂皮末一錢胡椒末五夕實栢子五合砂糖一圓

各色茶食一器高四寸黃栗黑荏子松花葛粉各二升五合臙脂三梡淸一升八合五味子三合 各色糖一器高四寸八寶糖門冬糖玉春糖五花糖各一斤 棗卵栗卵一器高四寸大棗熟栗各五升五合黃栗二升四合桂皮末四錢淸一升五合實栢子四升 各色正果一器高二寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五合 水正果一器乾柹二串淸二合 別雜湯一器黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合蕈古菉末各五夕實栢子胡椒末各二夕 錦中湯一器黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末二夕 各色煎油花一器高四寸秀魚三尾肝二斤胖三斤生雉二首鷄卵一百箇眞油三升眞末菉末木末各一升五合鹽七合 各色花陽炙一器高四寸黃肉四斤胖猪肉各八兩全鰒三箇海蔘七箇桔莄二丹生葱二十五丹鷄卵四十箇眞末眞油各二升實荏子艮醬各一升胡椒末三夕蕈古石耳各一合 淸一器淸三合 醋醬一器艮醬二合醋一合實栢子一夕 ○床花六箇小水波蓮紅桃別三枝花各一箇紅桃建花間花各二箇

大殿進御一床七器 各色餠一器高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升乾菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柹三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩 餠羹一器白米二升粘米五合陳鷄生雉各一

脚黃肉三兩艮醬五夕 小藥果一器 高三寸眞末六升眞油淸各二升四合乾薑末桂皮末各五分胡椒末五夕實栢子三合砂糖半圓

棗卵栗卵一器 高三寸大棗熟栗各三升八合黃栗一升八合桂皮末三錢淸一升實栢子三升 各色正果一器 高二寸蓮根五本山查三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五合 別雜湯一器 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合蕈古菉末各五夕實栢子胡椒末各二夕 各色花陽炙一器 高三寸黃肉三斤胖猪肉各八兩全鰒二箇海蔘五箇桔莄二丹生葱二十丹鷄卵三十五箇眞末眞油各一升五合實荏子八合艮醬八夕胡椒末三夕蕈古石耳各一合 淸一器 淸三合 醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕

淸衍郡主淸璿郡主各一床 每床各七器 ○床花各三箇 紅桃別三枝花建花間花各一箇

朝水刺 十二日

慈宮進御一床 十五器 飯一器 赤豆水和炊 羹一器 薺菜湯 助致二器 猪胞炒乾靑魚炒 炙伊一器 銀口魚 片肉一器 陽支頭 佐飯一器 淡鹽民魚半乾大口

肉醬黃肉茶食生雉片脯秀魚煎一器醢一器大口卵石花醢菜一器苜蓿辛甘草沈菜一
器交沈菜淡沈菜一器山芥醬三器艮醬醋醬苦椒醬以上元盤○湯一器醋鷄湯
各色炙一器錦鱗魚細乫飛鮒魚蒸一器以上挾盤
大殿進御一床七器飯一器赤豆水和炊羹一器薺菜湯助致一器猪胞
炒炙伊一器錦鱗魚銀魚細乫飛佐飯一器淡鹽民魚半乾大口肉醬黃肉茶食生雉片脯鮒魚蒸一
器沈菜一器交沈菜醬三器艮醬醋醬苦椒醬
清衍郡主清璿郡主進止各一床每床各七器

晝茶小盤果

慈宮進御一床十七器各色餠一器高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳
各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升清生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩藥飯一器粘米大棗實生栗各三升眞油
五合清一升五合實栢子艮醬各一合麪一器木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬一合胡椒末一夕茶食果
饅頭果一器高五寸眞末一斗眞油清各四升大棗黃栗各二升乾薑末五分桂皮末一錢實栢子五合胡椒末五夕砂糖一圓各色

強精一器高四寸粘米三升五合細乾飯實栢子各一升五合實荏子八合松花七合眞油二升五合白糖二斤八兩淸五合芝草二兩各色茶食一器高四寸黃栗黑荏子松花葛粉各二升五合臙脂三梡淸一升八合五味子三合各色糖一器高四寸門冬糖人蔘糖蜜棗乾葡萄各一斤山藥一器高三寸山藥六升大棗生栗一器高四寸大棗五升生栗四升實栢子二合各色正果一器高三寸蓮根七本山査三升五合柑子七箇柚子生梨木苽各四箇冬苽四片生薑一升五合淸二升二合水正果一器生梨七箇淸五合胡椒五夕別雜湯一器黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末藁古各五夕實栢子胡椒末各二夕錦中湯一器黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末二夕各色魚菜一器高四寸秀魚三尾胖一斤全鰒二箇海蔘五箇藁古石耳各一合辛甘草一握片肉一器高四寸猪肉熟肉各六斤全雉首一器高三寸生雉三首鹽三合生薑三角生葱二丹眞油六合胡椒末三夕海蔘蒸一器海蔘四十五箇生猪肉熟猪肉各二斤陳鷄二脚太泡一隅生薑二角生葱一丹菉末三合眞油五合鷄卵二十五箇淸一器淸三合醋醬一器艮醬二合醋一合實栢子一夕○床花十二箇小水波蓮紅桃別三枝花各一箇紅桃建花二箇紅桃間花三箇紙間花五箇

大殿進御一床八器各色餠一器高五寸粘米一斗白米八升赤豆菉豆各四升大棗實生栗石耳各五升乾柿

三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩 藥飯一器 粘米大棗實生栗各三升眞油五合淸一升五合實栢子艮醬各一合 麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬一合胡椒末一夕 茶食果饅頭各色果一器 高三寸眞末六升眞油淸各二升四合大棗黃栗各一升乾薑末桂皮末各五分乾柿七箇實栢子三合胡椒末五夕砂糖半圓 強精一器 高三寸粘米二升七合細乾飯實栢子各一升二合實荏子六合松花五合五夕眞油一升八合白糖二斤淸四合芝草一兩五錢 各色正果一器 高二寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五合 別雜湯一器 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕓古各五夕實栢子胡椒末各二夕 片肉一器 高三寸熟肉五斤猪肉四斤 淸一器 淸三合 醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕

淸衍郡主淸璿郡主各一床 每床各七器 ○床花各三箇 紅桃別三枝花建花間花各一箇

夕水剌

慈宮進御一床 十五器 飯一器 白飯 羹一器 訥魚湯 助致二器 雜醬

煑千葉卜只炙伊一器沈鰱魚佐飯一器不鹽民魚雜肉餅鰕屑茶食藥脯全鰒魚饅頭一器花陽炙一器醢一器甘冬醢菜一器菁笋薑笋芥子長音沈菜一器菁根淡沈菜一器醢菹醬二器艮醬醋醬以上元盤○湯一器胖熟片肉一器陽支頭猪頭頭各色炙一器牛心肉腰骨䱳魚以上挾盤

大殿進御一床七器飯一器白飯羹一器訥魚湯助致一器雜醬煑炙伊一器牛心肉腰骨䱳魚片肉一器陽支頭猪頭佐飯一器不鹽民魚雜肉餅鰕屑茶食藥脯全鰒沈菜一器菁根醬二器艮醬醋醬

清衍郡主清璿郡主進止各一床每床各七器

夜茶小盤果

慈宮進御一床十二器各色引切味餅一器高五寸粘米二斗赤豆大棗石耳各五升實荏子三升實栢子二升乾柿二串淸一升麪一器木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬五夕胡椒末一夕茶食果一器高五寸眞末一斗眞油淸各四升乾薑末五分桂皮末一錢實栢子五合胡椒末五夕砂糖一圓各色糖一器高四寸門冬糖

冰糖橘餠閭薑各一斤 棗卵栗卵一器高四寸大棗熟栗各五升五合黃栗二升四合桂皮末四錢淸一升五合實栢子四升

生梨一器生梨十二箇 各色正果一器高二寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑

一升淸一升五合 水正果一器生梨二箇柚子一箇石榴半箇淸二合實栢子三夕 別雜湯一器黃肉熟肉胖昆

者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各一箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蓂古各

五夕實栢子胡椒末各二夕 錦中湯一器黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末二夕

各色煎油花一器高四寸秀魚三尾肝二斤胖三斤生雉二首鶉鳥十首鷄卵一百箇眞油三升眞末菉末木末各一升五合鹽七合

軟猪蒸一器軟猪一口黃肉一斤陳鷄一首朴古之一吐里菁根二箇水芹一丹生薑三角生葱二丹眞油五合實荏子蓂古醯水各二合

淸一器淸三合 醋醬一器艮醬二合醋一合實栢子一夕 ○床花六箇小水波蓮紅桃別三枝花各一

箇紅桃建花間花各二箇

大殿進御一床七器 各色引切味餠一器高五寸粘米二斗赤豆大棗石耳各五升實荏子三

升實栢子二升乾柹二串淸一升 麪一器木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬五夕胡椒末一夕 各色糖一

器高三寸八寶糖玉春糖人蔘糖五花糖各十兩冰糖八兩 生梨一器生梨九箇 各色正果一器高二

（寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五合）錦中湯一器（黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士
麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末二夕）軟猪蒸一器（軟猪一口黃肉一斤陳鷄一首朴古之一吐里菁根二箇水芹一丹
生薑三角生葱二丹眞油五合實荏子蕈古醢水各二合）淸一器（淸三合）醋醬一器（艮醬二合醋一合實栢子一夕）

淸衍郡主淸璿郡主各一床（每床各七器）○床花各三箇（紅桃別三枝花建花間花各一箇）

粥水刺（十三日）

慈宮進御一床（十五器）粥一器（白米）羹一器（雜湯）助致二器（水盞脂生蛤炒）炙伊一器（沈魴魚）片肉一器（陽支頭）佐飯一器（淡鹽民魚大鰕半乾全鰒肉醬牛脯茶食）藥散炙一器醢一器（蟹醢）菜一器（菁根熟菜）沈菜一器（交沈菜）淡沈菜一器（冬苽）醬二器（艮醬醋醬以上元盤）○湯一器（錦中湯）各色炙一器（豆太鶉鳥軟鷄）各色煎一器（足餠骨煎以上挾盤）

大殿進御一床（七器）粥一器（白米）羹一器（雜湯）助致一器（水盞脂）炙

伊一器鵝鳥軟鷄豆太 佐飯一器淡鹽民魚大鰕半乾全鰒肉醬牛脯茶食 足餠一器沈菜一
器交沈菜 醬二器艮醬醋醬
淸衍郡主淸璿郡主粥進止各一床每床各七器
早茶小盤果
慈宮進御一床十九器 各色餠一器高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳
各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩 麪一器木末三升菉末五合生雉一脚黃肉
三兩鷄卵三箇艮醬一合胡椒末一夕 三色軟絲果一器高五寸粘米五升細乾飯眞油各二升芝草五兩白糖一斤五兩實
栢子三升五合淸五合 各色強精一器高四寸粘米三升六合細乾飯一升五合實荏子八合實栢子一升松花六合眞油一升五合
辛甘草末黑荏子各三合白糖二斤八兩淸五合芝草二兩 各色茶食一器高四寸黃栗黑荏子松花葛粉各二升五合臙脂三椀淸
一升五味子三合 各色糖一器高四寸門冬糖人蔘糖五花糖氷糖各一斤 棗卵栗卵薑果一器
高四寸黃栗二升大棗熟栗實栢子生薑各五升桂皮末五錢淸三升 生梨石榴柑子一器高四寸生梨七箇石榴九箇柑
子二十箇 蹲柿一器高四寸蹲柿一百二十箇 各色正果一器高三寸蓮根七本山査三升五合柑子七箇柚

子生梨木苽各四箇冬苽四片生薑一升五合淸二升二合 水正果一器 生梨七箇淸五合胡椒五夕 悅口資湯一
器 黃肉熟肉牛舌胖昆者巽腰骨生猪肉熟猪肉猪胞各二兩秀魚半半尾生雉陳鷄各一脚鷄卵二十箇全鰒菁根各一箇海蔘二箇搥鰒五條大棗黃栗胡桃銀
杏實栢子各五夕藁古一合眞油三合菉末艮醬各二合靑苽半箇桔莄五箇葱笋一丹朴古之一吐里水芹半丹高沙里半半月乃 魚饅頭湯
一器 秀魚一尾胖一斤生雉陳鷄各二脚熟肉熟猪肉各八兩太泡一隅眞油實栢子鹽各一合生薑一角生葱半丹菉末一升胡椒末一夕 錦中
湯一器 黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末一夕 各色煎油花一器
高四寸秀魚三尾肝二斤胖三斤生雉二首鶉鳥五首鷄卵一百箇眞油三升眞末菉末木末各一升五合鹽七合 各色花陽炙一器
高四寸黃肉四斤胖猪肉各八兩全鰒三箇海蔘七箇眞油眞末各二升藁古石耳各一合鷄卵四十箇生葱二十五丹桔莄二丹胡椒末三夕實荏子艮醬各一升
各色魚菜一器 高四寸秀魚二尾胖一斤全鰒二箇海蔘五箇藁古石耳各一合二夕辛甘草一握 鮒魚蒸一器
鮒魚五尾黃肉生猪肉各三兩熟猪肉二兩陳鷄一首太泡二隅藁古三合眞油二合生薑三角生葱二丹鷄卵十箇 軟猪蒸一器 軟猪
一口黃肉一斤陳鷄一首朴古之一吐里菁根二箇水芹一丹生薑三角生葱二丹藁古醢水各二合眞油五合實荏子一合 淸一器 淸三合 醋
醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕 ○床花十三箇 小水波蓮一箇紅桃別三枝花三箇紅桃建花間花各二箇紙間花
五箇

大殿進御一床 器十一

各色餠一器 高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩 麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬一合胡椒末一夕 三色軟絲果一器 高三寸粘米三升細乾飯眞油各一升二合芝草三兩白糖一斤實栢子二升淸三合 各色強精一器 高三寸粘米二升七合細乾飯實栢子各一升二合實荏子六合松花五合五夕眞油一升八合辛甘草末黑荏子各二合白糖二斤淸四合芝草一兩五錢 生梨石榴柑子一器 高三寸生梨五箇石榴七箇柑子十五箇 各色正果一器 高二寸蓮根五本山查三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五合 悅口資湯一器 黃肉熟肉牛舌胖昆者巽腰骨生猪肉熟猪肉猪胞各二兩秀魚半半尾生雉陳鷄各一脚鷄卵二十箇全鰒菁根各一箇海蔘二箇搥鰒五條大棗黃栗胡桃銀杏實栢子各五夕蒿古一合眞油三合菉末艮醬各二合靑苽半箇桔莄五箇葱笋一丹朴古之一吐里水芹半丹高沙里半半月乃 魚饅頭湯一器 秀魚一尾胖一斤生雉陳鷄各二脚熟肉熟猪肉各八兩太泡一隅眞油實栢子鹽各一合生薑一角生葱半丹菉末一升胡椒末一夕 錦中湯一器 黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末一夕 各色煎油花一器 高三寸秀魚二尾胖二斤生雉一首鶉鳥五首鷄卵七十箇眞油二升四合眞末菉末木末各一升二合鹽五合 各色花陽炙一器 高三寸黃肉三斤胖猪肉各五兩全鰒二箇海蔘五箇眞油眞末各一升五合蒿古石耳各七夕鷄卵三十箇生葱十八丹桔莄二丹實荏子七合胡椒末二

夕良醬七合 清一器 淸三合 醋醬一器 良醬二合醋一合實栢子一夕

清衍郡主清璿郡主各一床 每床各十一器 ○床花各五箇 紅桃別三枝花一箇

紅桃建花間花各二箇

進饌

慈宮進御饌案 七十器磁器黑漆足盤 各色餠一器 高一尺五寸白米餠白米四斗粘米一斗黑豆二斗
大棗實生栗各七升粘米餠粘米三斗菉豆一斗二升大棗實生栗各四升乾柿四串
槊餠粘米一斗五升黑豆六升大棗實生栗淸各三升桂皮末三兩蜜雪只白米五升
粘米大棗各三升實生栗淸各二升乾柿二串實栢子五合石耳餠白米五升粘米淸
各二升石耳一斗大棗實生栗各三升乾柿二串實栢子三合各色切餠白米五升臙
脂一椀梔子一錢艾五合甘苔二兩各色助岳粘米眞油各五升黑豆熟栗實荏子各
二升松古十片梔子三錢艾五合甘苔二兩實栢子二合淸一升五合各色沙蒸餠粘
米眞油各五升辛甘草五合實栢子二合淸一升五合各色團子餠粘米五升石
耳大棗熟栗各三升艾實栢子各五合淸一升五合桂皮末三錢乾薑末二錢 藥
飯一器 粘米五升大棗實生栗各七升眞油七合淸一升五合實栢子二合良醬一合 麪一器 木末三升菉末良醬各五合生雉二脚牛心肉
三兩鷄卵五箇胡椒末二夕 大藥果一器 高一尺五寸藥果二百二十五立眞末四斗五升淸眞油各一斗八升實栢子一升五合桂皮末胡
椒末各三錢乾薑末一錢實荏子二合砂糖二圓 饅頭果一器 高一尺五寸眞末三斗淸眞油各一斗二升大棗黃栗末各八升乾柿五串實

栢子三升桂皮末一兩胡椒末五錢乾薑末二錢砂糖三圓 茶食果一器 高一尺五寸眞末三斗眞油淸各一斗二升乾薑末一錢桂皮末三
錢實栢子五合實荏子七合胡椒末二錢砂糖二圓 黑荏子茶食一器 高一尺五寸黑荏子四斗淸八升 松花茶
食一器 高一尺五寸松花三斗五升淸九升 栗茶食一器 高一尺五寸黃栗末四斗淸九升 山藥茶食
一器 高一尺五寸山藥三十丹淸九升 紅葛粉茶食一器 高一尺五寸葛粉二斗菉末一斗五升淸八升臙脂十五梡五
味子五升 紅梅花強精一器 高一尺五寸粘米二斗粘租七斗眞油一斗三升白糖五斤酒淸各二升芝草二斤 白梅
花強精一器 高一尺五寸粘米二斗粘租七斗眞油九升白糖五斤酒淸各二升 黃梅花強精一器 高一
尺五寸粘米二斗粘租七斗眞油九升白糖五斤淸一升鬱金八兩酒二升 紅軟絲果一器 高一尺五寸粘米二斗細乾飯眞油各一斗二
升白糖四斤芝草二斤燒酒一鐥淸三升 白軟絲果一器 高一尺五寸粘米二斗細乾飯一斗二升眞油一斗白糖四斤燒酒一鐥淸三
升 黃軟絲果一器 高一尺五寸粘米二斗眞油一斗白糖四斤實栢子一斗四升燒酒一鐥淸三升 紅甘絲果
一器 高一尺五寸粘米二斗眞油九升白糖二斤芝草一斤八兩酒淸各二升 白甘絲果一器 高一尺五寸粘米二斗眞油六
升白糖二斤酒淸各二升 紅蓼花一器 高一尺五寸眞末二斗乾飯一斗二升眞油一斗三升白糖六斤芝草二斤 白蓼花
一器 高一尺五寸眞末二斗乾飯一斗二升眞油一斗白糖七斤 黃蓼花一器 高一尺五寸眞末二斗乾飯一斗二升眞油一斗白

糖七斤松花三升

各色八寶糖一器高一尺四寸八寶糖十四斤

人蔘糖一器高一尺三寸門冬糖人蔘糖冰糖合十三斤

五花糖一器高一尺二寸玉春糖四斤五花糖八斤

棗卵一器高一尺大棗二斗黃栗一斗五升實栢子一斗清七升桂皮末一兩

栗卵一器高一尺黃栗二斗五升清六升桂皮末一兩胡椒末三錢實栢子八升砂糖三圓

薑卵一器高一尺生薑五斗實栢子一斗清七升白糖二斤

龍眼荔芰一器高一尺四寸龍眼荔芰各七斤

蜜棗乾葡萄一器高一尺一寸蜜棗五斤葡萄六斤

閩薑一器高一尺閩薑二十三斤

橘餅一器高一尺橘餅三百二十箇

柚子一器柚子八十箇

石榴一器石榴八十箇

生梨一器生梨五十箇

蹲柿一器高一尺蹲柿四百三十箇

生栗一器實生栗三斗五升

黃栗一器黃栗三斗五升

大棗一器大棗三斗實栢子五升

蒸大棗一器大棗四斗實栢子三升

胡桃一器高一尺實胡桃三斗五升

山藥一器高七寸山藥二十丹

松栢子一器高一尺實栢子二斗

各色正果一器高七寸生薑二斗木苽十五箇蓮根一束山查五升杜冲三升冬苽一片生梨十箇桔茰二丹柚子柑子各八箇臙脂二椀梔子四兩山査膏三片清八升

水正果一器石榴三箇柑子柚子各二箇生梨五箇臙脂一椀清五合實栢子二合

生梨熟一器生梨十五箇清一升五合實栢子二合胡椒三合

錦中湯一器陳鷄三首黃肉四兩海蔘鷄卵菁根各五箇全鰒五箇朴古之一吐里多士麻二立青苽二箇

蘘古眞末各一合胡椒末五夕艮醬一合五夕 **莞子湯一器** 菁根海蔘鷄卵各五箇生雉二首黃肉胖猪肉各四兩全鰒五箇昆者巽二部青苽

二箇菉末蘘古各一合胡椒末五夕艮醬一合五夕 **猪胞湯一器** 猪胞五部黃肉一斤陳鷄二首胡椒末五夕艮醬一合五夕 **鷄湯**

一器 陳鷄三首鷄卵五箇多士麻二立胡椒末五夕艮醬一合五夕 **紅蛤湯一器** 紅蛤一百三十箇黃肉一斤胡椒末五夕艮醬一合

五夕 **片肉一器** 高一尺猪肉三十斤 **截肉一器** 高一尺五寸黃大口乾大口各十三尾洪魚沙魚各七尾廣魚十尾文魚三尾

全鰒七串鹽脯七貼搥鰒烏賊魚各五貼乾雉六首 **魚煎油花一器** 高一尺秀魚二束鷄卵一百七十箇眞油八升菉末四升鹽二合

生雉煎油花一器 高一尺生雉十首鷄卵一百五十箇菉末一升木末六升眞油八升鹽一合 **全雉首一器**

生雉七首眞油鹽各一合五夕 **花陽炙一器** 高七寸生猪肉七斤猪心肉五斤胖半部腰骨昆者巽各五部秀魚一尾鷄卵五十箇全鰒七箇海

蔘三串眞末五升桔梗三束生葱一丹石耳二升蘘古一升胡椒末一錢五分艮醬鹽各一合 **生雉熟一器** 生雉四首黃肉一斤胡椒末一錢艮

醬鹽各一合 **秀魚蒸一器** 秀魚二尾黃肉一斤陳鷄一首鷄卵五箇菉末三合艮醬一合 **海蔘蒸一器** 海蔘一貼七串

猪脚三部黃肉三斤鷄卵八十箇眞末眞油各五升鹽二合 **軟猪蒸一器** 軟猪三口陳鷄生雉各二首黃肉一斤眞油三升實栢子五合胡椒

末一合生薑二合艮醬一合五夕 **各色饅頭一器** 高七寸千葉三部胖五斤猪肉黃肉各二斤菉末二升眞油七合胡椒末艮醬鹽各

一合二夕 **魚饅頭一器** 秀魚六尾猪脚二部黃肉二斤菉末二升眞油五合胡椒末鹽各一合 **魚菜一器** 高四

寸秀魚三尾全鰒五箇䑋猪肉各二斤海蔘三串桔莄半丹鷄卵五十箇昆者巽三部石耳一升蕈古五合菉末五升臙脂一梚

魚膾一器 秀魚五尾鱸魚一尾

熟蛤膾一器 實大蛤三斗二升菉末五升鹽一合五夕

熟卵一器 鷄卵三百二十箇

淸一器 淸七合

醋醬一器 艮醬五合醋二合實栢子一夕

芥子一器 芥子七合

○小別味一床 十二器

米飮一器 白米一升大棗二升淸二合

各色餠一器 高五寸槊餠粘米四斗黑豆一升六合熟栗大棗各一升桂皮末五錢淸六合各色切餠白米三升臙脂半梚梔子一錢艾三合甘苔三錢眞油三夕乾柹助岳餠粘米三升乾柹四串黑豆二升桂皮末三錢淸五合眞油一升五合

沈菜饅頭一器 白米二升木末七合菘沈菜一握生雉二脚黃肉猪肉各三兩太泡二隅實栢子三夕眞油艮醬各一合五夕

茶食果饅頭果一器 高五寸眞末五升大棗黃栗各一升乾柹一串淸眞油各二升實栢子三合乾薑末胡椒末各七分桂皮末二錢砂糖半圓

紅白軟絲果一器 高五寸粘米五升細乾飯三升眞油二升五合芝草二兩白糖一斤一兩一錢實栢子五合燒酒一盞淸七合

生梨石榴一器 生梨六箇石榴九箇

大棗生栗一器 大棗二升實生栗四升實栢子一合

各色正果一器 高三寸蓮根五本生薑山査各二升柑子木苽各三箇柚子生梨各二箇冬苽三片杜冲淸各一升

別雜湯一器 陳鷄二脚黃肉䑋猪胞各二兩昆者巽一部秀魚半尾鷄卵五箇全鰒菁根靑苽各一箇海蔘二箇頭骨半部朴古之一握眞油五合菉末三合蕈古實栢子各二夕胡椒末一夕艮醬二合

悅口資湯一器 生雉陳鷄各二脚秀魚半尾黃肉三兩昆者巽一部腰骨半部生猪肉牛舌䑋熟猪肉猪胞各

二兩鷄卵十五箇全鰒菁根青苽各二箇搥鰒三條海蔘三箇蕈古一合眞油六合菉
末三合生葱一丹水芹半丹高沙里朴古之桔莄各一握黃栗大棗實栢子各五夕艮
醬五合

魚饅頭一器 秀魚二尾熟肉五斤熟猪肉五兩陳鷄二脚太泡二隅生薑實栢子眞油各二合生葱二握胡椒末二夕菉末五合鹽一合

猪胞一器 猪胞五部

清一器 淸二合

醋醬一器 艮醬七夕醋三夕實栢子一夕

○

床花四十二箇 大水波蓮中水波蓮各一箇小水波蓮二箇三色牧丹花三箇月桂四季各一箇紅桃別三枝花六箇紅桃別建花五箇紅桃建花十五箇紅桃間花七箇

大殿進御饌案 二十器磁器黑漆足盤

各色餠一器 高八寸白米餠白米二斗粘米五升黑豆一斗大棗
實生栗各四升粘米餠粘米一斗五升菉豆六升大棗實生栗各二升乾柿二串槊餠
粘米八升黑豆三升大棗實生栗淸各一升五合桂皮末一兩五錢蜜雪只白米三升
粘米大棗各一升五合實生栗淸各一升乾柿一串實栢子二合石耳餠白米三升粘
米淸各一升石耳五升大棗實生栗各一升五合乾柿一串實栢子一合五夕各色切
餠白米三升臙脂半椀梔子七分艾三合甘苔一兩各色助岳粘米眞油各三升黑豆
熟栗實荏子各一升松古五片梔子二錢艾三合甘苔一兩淸八合實栢子一合各色
沙蒸餠粘米眞油各三升淸八合辛甘草末三合實栢子一合各色團子餠粘米三升
石耳一升大棗熟栗各一升五合艾實栢子各三合淸八合桂皮末二錢乾薑末一錢

藥飯一器 粘米四升大棗實生栗各六升眞油六合淸一升二合實栢子二合艮醬一合

麪一器 木末三升菉末艮醬各五合生雉二脚牛心肉三兩鷄卵五箇胡椒末二夕

大藥果一器 高八寸藥果一百十五立眞末二斗三升淸眞油各九升二合實栢子八合桂皮末

二錢胡椒末一錢五分乾薑末六分實荏子一合砂糖一圓 各色茶食各色軟絲果一器 高四寸粘米八升眞
油四升實栢子一升六合細乾飯三升二合芝草四兩白糖二斤葛粉黃栗松花黑荏子淸各三升臙脂一椀五味子二合 各色強精一器
高八寸粘米一斗細乾飯眞油各六升實荏子黑荏子實栢子各三升松花二升白糖三斤淸一升芝草六兩 閩薑一器 高七寸閩薑十五斤 橘
餅一器 高七寸橘餅二百二十箇 柚子石榴一器 柚子石榴各十五箇 生梨一器 生梨三十箇
蹲柿一器 高六寸蹲柿二百五十八箇 生栗一器 實生栗一斗八升 各色正果一器 高五
寸生薑一斗三升木苽十箇蓮根半束杜冲山查各二升冬苽一片生梨七箇桔茰一丹柚子柑子各六箇臙脂一椀梔子一兩山查膏二片淸五升 水正
果一器 石榴柚子各二箇生梨三箇淸五合實栢子一合 錦中湯一器 陳鷄三首黃肉猪肉各四兩海蔘四箇鷄卵菁根各
五箇全鰒三箇朴古之一吐里多士麻二立靑苽二箇藁古眞末各一合五夕胡椒末五夕艮醬一合 莞子湯一器 菁根海蔘鷄卵各五
箇陳鷄二首黃肉胖猪肉各四兩全鰒三箇昆者巽二部靑苽二箇菉末藁古各一合胡椒末五夕艮醬一合 片肉一器 高六寸猪肉十六斤 截
肉一器 高八寸黃大口乾大口各七尾洪魚沙魚各四尾廣魚六尾文魚二尾全鰒四串鹽脯四貼搥鰒烏賊魚各三貼乾雉三首 各色煎
油花一器 高六寸秀魚六尾生雉四首鷄卵八十五箇眞油四升木末四升五合眞末三升鹽二合五夕 魚膾一器 秀魚五尾鱸魚一
尾 淸一器 淸七合 醋醬一器 艮醬四合醋三合 芥子一器 芥子七合 ○小別

味一床九器 米飲一器白米一升大棗二升淸二合 各色餠一器高五寸粱餠粘米四升黑豆一升六合熟栗大棗各一升桂皮末五錢淸六合各色切餠白米三升臙脂半椀梔子一錢艾三合甘苔三錢眞油三夕乾柿助岳餠粘米三升乾柿四串黑豆二升桂皮末三錢淸五合眞油一升 沈菜饅頭一器白米二升木末七合菘沈菜一握生雉二脚黃肉猪肉各二兩太泡二隅實栢子二夕眞油五夕艮醬一合五夕 茶食果饅頭果一器高五寸眞末五升大棗黃栗各一升乾柿一串淸眞油各二升實栢子三合乾薑末胡椒末各七分桂皮末二錢砂糖半圓 大棗生栗一器大棗二升實生栗四升實栢子一合 各色正果一器高三寸蓮根五本生薑山査各二升柑子木苽各三箇柚子生梨各二箇冬苽三片杜冲淸各一升 別雜湯一器陳鷄二脚黃肉胖猪胞各二兩昆者巽一部秀魚半尾鷄卵五箇全鰒菁根靑苽各一箇海蔘二箇頭骨半部朴古之一握眞油五合菉末三合蔈古實栢子各二夕胡椒末一夕艮醬二合 悅口資湯一器生雉陳鷄各二脚秀魚半尾黃肉三兩昆者巽一部腰骨半部猪肉牛舌胖猪胞各二兩鷄卵十五箇全鰒菁根靑苽各二箇搥鰒三條海蔘三箇蔈古一合眞油六合菉末三合生葱一丹水芹半丹高沙里朴古之桔莄各一握黃栗大棗實栢子各五夕艮醬二合 猪胞一器猪胞五部 淸一器淸二合 醋醬一器艮醬七夕醋三夕 ○床花二十六箇大水波蓮中水波蓮小水波蓮月桂四季各一箇三色牧丹花二箇紅桃別三枝花四箇紅桃別建花五箇紅桃別間花十箇

淸衍郡主淸璿郡主宴床各一床每床各二十器 小別味各一床每床

各九器

○床花各二十三箇 中水波蓮小水波蓮月桂四季各一箇紅桃別三枝花二箇紅桃建花七箇紅桃別間花十箇

進饌時內外賓及諸臣以下宴床

內賓十五床 各十一器

各色餠一器 白米餠白米三升粘米黑豆各一升大棗實生栗各二合粘米餠粘米二升菉豆八合大棗實生栗各四合各色助岳白米粘米各一升黑豆二合八夕眞油大棗實生栗各二合乾柿二箇石耳三合九夕實栢子二夕淸一合一夕臙脂松古各一片梔子一箇甘苔七分實荏子七夕

麪一器 木末二升生雉半脚黃肉二兩鷄卵二箇艮醬一合胡椒末一夕

小藥果一器 眞末五升淸眞油各二升桂皮末胡椒末各五分實栢子實荏子各五夕

各色強精一器 粘米一升細乾飯五合實荏子二合松花黑荏子各一合五夕眞油六合白糖五兩芝草一兩六錢

各色蓼花一器 眞末二升乾飯眞油各一升白糖八兩芝草二兩松花三合

蹲柹一器 蹲柹四十箇

生梨大棗生栗一器 生梨三箇大棗五合實生栗一升五合

雜湯一器 陳鷄半脚海蔘二箇全鰒靑苽各半箇黃肉猪肉胖各二兩秀魚半尾鷄卵菁根各一箇朴古之一握多士麻半立胡椒末一夕艮醬一合

截肉一器 黃大口洪魚各一尾乾大口廣魚各二尾烏賊魚三尾鹽脯五條文魚三條全鰒四箇

魚煎油花猪肉足餠一器 猪肉八兩秀魚半尾牛足一箇眞油三合鷄卵七箇陳鷄半脚胡椒末二夕菉末木末各一合鹽一夕

花陽炙一器 猪肉一斤八兩桔莄生葱各一丹眞末眞油各二合石耳四夕蕈古六夕鷄卵二箇艮醬一合

淸一器 淸一合

醋醬一器 艮醬三夕醋二夕

○床花各八箇小水波蓮一箇紅桃三枝花間花各二箇紅桃建花三箇

諸臣上床三十床器數饌品床花並同內賓床

諸臣中床一百床各八器 各色餠一器白米餠白米二升粘米一升黑豆九合大棗實生栗各二合粘米餠粘米一升五合菉豆五合大棗實生栗各三合各色助岳白米粘米各九合黑豆二合四夕大棗實生栗各一合八夕乾柿梔子各一箇石耳三合實栢子二夕淸九夕臙脂松古各一片眞油一合八夕甘苔六分實荏子六夕 䴵一器木末一升五合陳鷄半脚黃肉二兩鷄卵一箇艮醬七夕胡椒末一夕 小藥果一器眞末三升淸一升眞油一升四合桂皮末胡椒末各三分實栢子實荏子各三夕 各色強精一器粘米一升細乾飯五合實荏子二合松花黑荏子各一合五夕眞油六合白糖五兩芝草一兩六錢 蹲柿生梨一器蹲柿二十箇生梨二箇

雜湯一器陳鷄半脚海蔘二箇秀魚半尾黃肉猪肉胖各二兩靑苽全鰒各半箇鷄卵菁根各一箇朴古之半握多士麻半立胡椒末艮醬各一夕

魚煎油花猪肉足餠一器猪肉八兩秀魚半尾牛足半箇眞油一合鷄卵四箇陳鷄半脚胡椒末一夕菉末木末各五夕鹽二夕 花陽炙一器猪肉一斤桔莄半丹生葱一丹半眞油眞末各九夕石耳蕈古各三夕鷄卵一箇鹽五夕艮醬七夕 淸一器淸七夕 醋醬一器艮醬三夕醋二夕 ○床花各四箇紅桃三枝花建花間花紙間花各一箇

諸臣下床一百五十床各六器 各色餠一器白米餠白米二升粘米五合黑豆七合大棗實

生栗各二合粘米餅粘米一升菉豆四合大棗實生栗各二合各色助岳白米粘米各五合黑豆二合大棗實生栗眞油各一合五夕乾柿一箇臙脂一片艾二夕淸五夕梔子甘苔各五分麪一器木末一升陳鷄半半脚黃肉一兩鷄卵一箇艮醬七夕胡椒末一夕各色蔘花一器眞末一升乾飯眞油各六合白糖四兩三錢芝草一兩松花一合五夕乾柿大棗生栗一器乾柿十箇大棗二合實生栗五合雜湯一器陳鷄半半脚黃肉猪肉胖各一兩海蔘一箇全鰒靑苽各半半箇鷄卵菁根各半箇朴古之半半握多士麻半半立胡椒末一夕艮醬一合花陽炙一器猪肉十兩桔莄生葱各半丹眞油眞末各七夕石耳蕈古各二夕鷄卵一箇鹽三夕淸一器淸五夕○床花各四箇紅桃建花間花紙建花紙間花各一箇

軍兵犒饋各營將官將校軍兵七千七百十六人各餠二箇湯一器乾大口一片

朝水剌

慈宮進御一床十五器飯一器白飯羹一器生雉軟泡助致二器生鰒饅頭湯熟肉炒炙伊一器石花雜肉佐飯一器不鹽民魚甘鰒雉脯鰕卵大口茶食鷄卵煎一器魚膾一器葦魚醢一器黃石魚石花醢菜一器生葱水芹沈菜一器靑苽淡沈

菜一器雉菹醬三器艮醬醋醬苦椒醬以上元盤○湯一器絡蹄湯各色炙一器細乫飛秀魚全雉蒸一器以上挾盤

大殿進御一床七器飯一器白飯羹一器生雉軟泡助致一器生鰒饅頭湯炙伊一器細乫飛秀魚佐飯一器不鹽民魚甘鰒雉脯鰕卵大口茶食全雉蒸一器沈菜一器青苽醬三器艮醬醋醬苦椒醬

清衍郡主清璿郡主進止各一床每床各七器

晩茶小盤果

慈宮進御一床十二器白甘粥一器白米一升白甘五合豆粥一器白米赤豆各一升粘米五合麪一器木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬一合胡椒末一夕小藥果一器高五寸眞末一斗眞油清各四升乾薑末實栢子各五分桂皮末一錢胡椒末五夕砂糖一圓各色強精一器高四寸粘米三升六合細乾飯一升五合實荏子八合實栢子二合松花七合眞油二升五合辛甘草末黑荏子各三合白糖二斤八兩清五合芝草二兩生梨一器生梨十五箇各色正果一器高三寸蓮根七本山查三升五合柑子七箇柚子生梨木苽各四箇冬苽四片生薑一升五合清二升二合水正果一

器 生梨二箇柚子一箇石榴半箇淸二合實栢子三夕 別雜湯一器 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半
半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕓古實栢子各五夕胡椒末二夕 錦中湯一
器 黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末二夕 足餠一器 高四寸牛足四箇猪肉八兩生雉陳
鷄各二脚頭骨半部鷄卵五箇眞油實栢子各二合胡椒末二夕 魚饅頭一器 秀魚二尾熟肉一斤八兩熟猪肉胖各一斤生雉陳鷄各一首
太泡一隅眞油三合生薑二角生葱一丹實栢子一合五夕菉末一升五合胡椒末一夕鹽二合 淸一器 淸三合 醋醬一器
艮醬二合醋一合實栢子一夕 ○床花六箇 小水波蓮紅桃別三枝花各一箇紅桃建花間花各二箇
大殿進御一床 八器 白甘粥一器 白米一升白甘五合 豆粥一器 白米赤豆各一升粘
米五合 麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬一合胡椒末一夕 生梨生栗一器 生梨
七箇實生栗五升 各色正果一器 高二寸蓮根五本山査三升柑子四箇柚子生梨木苽各三箇生薑一升淸一升五合 水
正果一器 生梨二箇柚子一箇石榴半箇淸二合實栢子三夕 錦中湯一器 黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴
古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末一夕 魚饅頭一器 秀魚二尾熟肉熟猪肉各一斤陳鷄一首太泡一隅眞油二合生薑二角生葱一丹
實栢子一合菉末七合胡椒末一夕鹽六合 淸一器 淸三合 醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕

清衍郡主清璿郡主各一床每床各八器○床花各三箇紅桃別三枝花建花間花各一箇

夕水刺

慈宮進御一床十五器飯一器赤豆水和炊羹一器白菜湯助致二器陳鷄卜只土花炒炙伊一器青魚佐飯一器民魚牛肉卜只全鰒茶食藥脯魚卵醢一器蘇魚卵沈青魚魚菜一器秀魚菜一器桔茰雜菜沈菜一器白菜淡沈菜一器水芹汁醬一器醬二器清醬醋醬以上元盤○湯一器牛尾湯軟鷄蒸一器生雉炙一器以上挾盤

大殿進御一床七器飯一器赤豆水和炊羹一器白菜湯助致一器土花炒炙伊一器生雉佐飯一器民魚牛肉卜只全鰒茶食藥脯軟鷄蒸一器沈菜一器交沈菜醬二器艮醬醋醬

清衍郡主清璿郡主進止各一床每床各七器

夜茶小盤果

慈宮進御一床 十二器 各色切餠一器 高五寸白米一斗五升粘米一斗實生栗五升石耳三升眞油大棗各二升實栢子淸各一升乾柿二串臙脂二椀梔子一錢松古十片桂皮末五錢 麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇良醬一合胡椒末一夕 小藥果一器 高五寸眞末一斗眞油淸各四升乾薑末五分桂皮末一錢實栢子五合胡椒末五夕砂糖一圓 各色茶食一器 高四寸黃栗黑荏子松花葛粉各二升五合臙脂三椀淸二升五味子三合 各色糖一器 高四寸門冬糖氷糖蜜棗乾葡萄各一斤 棗卵栗卵一器 高四寸大棗熟栗各五升五合黃栗二升桂皮末四錢淸一升五合實栢子四升 各色正果一器 高二寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五合 水正果一器 生梨七箇淸五合胡椒五夕 別雜湯一器 黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油良醬各一合菉末蔈古實栢子各五夕胡椒末二夕 錦中湯一器 黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油良醬各一合胡椒末二夕 各色煎油花一器 高四寸秀魚三尾肝二斤胖三斤生雉二首鷄卵一百箇眞油三升眞末菉末木末各一升五合鹽七合 片肉一器 高三寸熟肉九斤 淸一器 淸三合 醋醬一器 良醬二合醋一合實栢子一夕 ○床花六箇 小水波蓮紅桃別三枝花各一箇紅桃建花間花各二箇

大殿進御一床七器各色切餠一器高五寸白米一斗五升粘米一斗實生栗五升石耳三升眞油大棗
各二升實栢子淸各一升乾柹二串臙脂二椀梔子一錢松古十片桂皮末五錢麪一器木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬五夕
胡椒末一夕小藥果一器高三寸眞末六升眞油淸各二升四合乾薑末桂皮末各五分實栢子三合胡椒末五夕砂糖半圓棗卵
栗卵一器高三寸大棗熟栗各三升八合黃栗一升八合桂皮末三錢淸一升實栢子三升各色正果一器高二
寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五合錦中湯一器黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士
麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末二夕片肉一器高三寸熟肉九斤淸一器淸三合醋醬
一器艮醬二合醋一合實栢子一夕
淸衍郡主淸璿郡主各一床每床各七器○床花各三箇紅桃別三枝花建花
間花各一箇

粥水刺十四日

慈宮進御一床十五器粥一器白米羹一器生雉熟助致二器骨卜
只全鰒炒炙伊一器生鰒片肉一器猪頭佐飯一器石魚大鰕魚卵雉脯胖煎一

器醢一器蟹醢 菜一器水艾生菜 沈菜一器菁根 淡沈菜一器山芥 醬
二器艮醬醋醬以上元盤 ○湯一器太豆卜只 各色炙一器牛尾牛心肉 各色蒸一
器生鰒熟鰒黃肉猪肉生雉以上挾盤
大殿進御一床七器 粥一器白米 羹一器生雉熟 助致一器骨卜只
炙伊一器牛尾牛心肉 各色蒸一器生鰒熟鰒黃肉猪肉生雉 佐飯一器石魚大鰕魚卵雉脯
沈菜一器菁根 醬二器艮醬醋醬
清衍郡主清璿郡主進止各一床每床各七器

朝水剌

慈宮進御一床十五器 飯一器白飯 羹一器艾湯 助致二器鳳充蒸乾秀魚
蒸 炙伊一器青沈魚 片肉一器陽支頭 佐飯一器民魚煎鰒卵乾青魚肉餠生雉茶食
水卵一器 醢一器石魚牙甘醢 菜一器雜菜 沈菜一器交沈菜 淡沈菜
一器石花雜菹 醬二器艮醬醋醬以上元盤 ○湯一器竹蛤湯 各色饅頭一器

胖千葉生鰒秀魚黃肉熟猪肉陳鷄 各色炙一器 鱸魚昆者巽以上挾盤

大殿進御一床 七器 飯一器 白飯 羹一器 艾湯 助致一器 鳳充蒸 炙伊一器 鱸魚昆者巽胖 佐飯一器 民魚煎鰒卵乾青魚肉餠生雉茶食 各色饅頭一器 胖千葉生鰒秀魚黃肉熟猪肉陳鷄 沈菜一器 交沈菜 醬二器 艮醬醋醬

淸衍郡主淸璿郡主進止各一床 每床各七器

晝茶小盤果

慈宮進御一床 十七器 各色餠一器 高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩 藥飯一器 粘米大棗實生栗各三升眞油五合淸一升五合實栢子艮醬各一合 麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬一合胡椒末一夕 茶食果一器 高五寸眞末一斗眞油淸各四升乾薑末五分桂皮末一錢實栢子五合胡椒末五夕砂糖一圓 各色強精一器 高四寸粘米三升五合細乾飯實栢子各一升五合實荏子八合松花七合眞油二升五合白糖二斤八兩淸五合芝草二兩 各色茶食一器 高四寸黃栗黑荏子松花葛粉各二升五合臙脂三椀淸二升五味子三合 各色糖一器 高四寸八寶糖人蔘糖橘餠閭薑各一斤 柚

子柑子一器柚子十五箇柑子三十箇蹲柿一器高四寸蹲柿一百二十箇各色正果一
器高三寸蓮根七本山查三升五合柑子七箇柚子生梨木苽各四箇冬苽四片生薑一升五合淸二升二合水正果一器生梨二箇柚子
一箇石榴半箇淸二升實栢子三夕別雜湯一器黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵
各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕈古各五夕實栢子胡椒末各二夕錦中湯一器黃肉
五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末一夕各色煎油花一器高四寸秀魚三尾肝
二斤胖三斤生雉二首鶉鳥十首鷄卵一百箇眞油三升眞末菉末木末各一升五合鹽七合各色魚菜一器高四寸秀魚三尾全鰒二箇海
蔘五箇胖一斤蕈古石耳各一合辛甘草一握片肉一器高四寸熟肉十二斤足餠一器高四寸牛足四箇猪肉八兩生雉陳
鷄各二脚頭骨半部鷄卵五箇眞油實栢子各二合胡椒末二夕淸一器淸三合醋醬一器艮醬二合醋一合實栢子一夕

○床花十二箇小水波蓮一箇紅桃別三枝花建花間花各二箇紙間花五箇

大殿進御一床八器各色餠一器高五寸粘米一斗白米八升赤豆四升菉豆三升大棗實生栗石耳各五升乾
柿三串眞油實栢子艾各一升淸生薑各二升辛甘草末三合梔子一錢松古三片桂皮末一兩藥飯一器粘米大棗實生栗各三升眞油五合
淸一升五合實栢子艮醬各一合麪一器木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬一合胡椒末一夕茶食果一

器高三寸眞末六升眞油淸各二升四合乾薑末桂皮末各五分實栢子五合胡椒末五夕砂糖半圓各色糖一器高三寸玉春糖蜜棗
閩薑各十兩冰糖八兩各色正果一器高二寸蓮根五本山査三升柑子五箇柚子生梨木苽各三箇冬苽三片生薑一升淸一升五
合別雜湯一器黃肉熟肉胖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽
半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕘古各五夕實栢子胡椒末各二夕各色煎油花一器高三寸秀魚二尾胖
二斤生雉一首鶉鳥五首鷄卵七十五箇眞油二升四合眞末菉末木末各一升二合鹽五合淸一器淸三合醋醬一器艮醬
二合醋一合實栢子一夕
淸衍郡主淸璿郡主各一床每床各八器○床花各五箇紅桃別三枝花一箇
紅桃建花間花各二箇

夕水刺

慈宮進御一床十五器飯一器赤豆水和炊羹一器太泡湯助致二器
生鰒炒猪胞蒸炙伊一器黃肉生蛤佐飯一器不鹽民魚秀魚脯片脯廣魚茶食生雉藥脯藥散炙一
器松耳蒸一器軟鷄蒸一器醢一器石花雜醢沈菜一器菁根淡

沈菜一器山芥醬二器艮醬醋醬以上元盤○湯一器雜湯各色炙一器軟猪
鵝鳥各色蒸一器乫飛生雉以上挾盤
大殿進御一床七器飯一器赤豆水和炊羹一器太泡湯助致一器生鰒
炒炙伊一器軟猪鵝鳥佐飯一器不鹽民魚秀魚脯片脯廣魚茶食生雉藥脯軟鷄蒸一
器沈菜一器菁根醬二器艮醬醋醬
清衍郡主清璿郡主進止各一床每床各七器

夜茶小盤果

慈宮進御一床十二器各色引切味餠一器高五寸粘米二斗赤豆大棗石耳各五升實荏
子三升實栢子二升乾柹二串淸一升麪一器木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬五夕胡椒末一夕茶食果
饅頭果一器高五寸眞末一斗眞油淸各四升大棗黃栗各二升乾柹二串乾薑末五分桂皮末一錢實栢子五合胡椒末五夕砂糖一圓各
色茶食一器高四寸黃栗黑荏子松花葛粉各二升五合臙脂三椀淸一升八合五味子三合各色糖一器高四
寸八寶糖五花糖蜜棗乾葡萄各一斤棗卵栗卵一器高四寸大棗熟栗各五升五合黃栗二升六合桂皮末四錢淸一升五合實栢

子四升 各色正果一器 高三寸蓮根五本山查三升柑子五箇柚子生梨木茋各三箇冬苽三片生薑一升清一升五合 水

正果一器 生梨七箇清五合胡椒五夕 別雜湯一器 黃肉熟肉肖昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半

尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕒古各五夕實栢子胡椒末各二夕 錦中湯

一器 黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合胡椒末二夕 片肉一器 高三寸熟肉五斤猪肉四斤

生鰒一器 高四寸生鰒一百二十箇 清一器 清三合 醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕 ○

床花六箇 小水波蓮紅桃別三枝花各一箇紅桃建花間花各二箇

大殿進御一床 七器 各色引切味餠一器 高五寸粘米二斗赤豆大棗石耳各五升實荏子三

升實栢子二升乾柿二串清一升 麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬五夕胡椒末一夕 茶食果饅

頭果一器 高三寸眞末六升眞油清各二升四合大棗黃栗各一升乾柿七箇乾薑末桂皮末各五分實栢子三合胡椒末五夕砂糖半圓 各

色糖一器 高三寸玉春糖五花糖蜜棗閪薑各十兩氷糖八兩 各色正果一器 高二寸蓮根五本山查三升柑子五

箇柚子生梨木茋各三箇冬苽三片清一升五合 錦中湯一器 黃肉五兩陳鷄二脚菁根二箇多士麻一立朴古之一吐里眞油艮醬各一合

胡椒末二夕 片肉一器 高三寸熟肉五斤猪頭四箇 清一器 清三合 醋醬一器 艮醬二合醋一合實

栢子一夕

清衍郡主清璿郡主各一床 每床各七器 ○床花各三箇 紅桃別三枝花建花 間花各一箇

朝水刺 十五日

慈宮進御一床 十五器 飯一器 白飯 羹一器 蔬露長湯 助致二器 秀魚醬煑胖卜只 炙伊一器 鮒魚 佐飯一器 民魚全鰒包魚卵鰕卵生雉藥脯鰕屑茶食 鶉鳥煎一器 魚膾一器 錦鱗魚 醢一器 蛤生鰒醢 菜一器 苜蓿辛甘草 沈菜一器 交沈菜 淡沈菜一器 菁根 醬三器 艮醬醋醬芥子以上元盤 ○湯一器 胖熟 猪胞蒸一器各色炙一器 牛足錦鱗魚以上挾盤

大殿進御一床 七器 飯一器 白飯 羹一器 蔬露長湯 助致一器 秀魚醬煑 炙伊一器 牛足錦鱗魚 佐飯一器 民魚全鰒包魚卵鰕卵生雉藥脯鰕屑茶食 猪胞蒸一器沈菜一器 交沈菜 醬三器 艮醬醋醬芥子

清衍郡主清璿郡主進止各一床 每床各七器

米飲 中路大皇橋南邊

慈宮進御一盤 三器畫器圓足鍮錚盤 米飲一器 大棗米飲詣園所時中路白米飲還詣本站時蔘蛤米飲○回鑾時中路黃粱米飲清具 膏飲一器 鷄膏詣園所時中路胖膏還詣本站時鮒魚膏 正果一器 蓮根柑子生梨冬苽生薑

清衍郡主清璿郡主各一盤 每盤各三器畫器圓足鍮錚盤 米飲一器 大棗米飲詣園所時中路白米飲還詣本站時蔘蛤米飲○回還時中路黃粱米飲清具 膏飲一器 鷄膏詣園所時中路胖膏還詣本站時鮒魚膏 正果一器 蓮根柑子生梨冬苽生薑

宮人及內外賓本所堂上以下員役供饋

宮人三十人 鍮器合盛大隅板○自初十日至十四日夕飯自十一日至十五日朝飯 飯三盒羹三盒菜三盒炙三十串

內賓朝粥十六床 各五器鍮器黑漆足盤下並同○自十一日至十五日 粥一器助致一器

佐飯一器炙一器沈菜一器醬一器○朝飯十六床（各七器自十一日至十五日○自初十日至十四日夕飯同）飯一器羹一器助致一器佐飯一器炙一器醢一器沈菜一器醬一器○晝饌十六床（各五器自初十日至十四日）麪一器湯一器餠一器實果一器魚煎油花一器淸一器醋醬一器○夜饌十六床（各四器自初十日至十四日）麪一器湯一器實果一器片肉一器醋醬一器

外賓五員（飯羹鍮器饌磁器合盛大隅板○自初十日至十四日夕飯自十一日至十五日朝飯自十一日至十四日晝飯）飯五器湯五器饌一器沈菜一器追到外賓九員（鍮器各盛小隅板○自初十日至十四日夕飯自十一日至十五日朝飯自十一日至十四日晝飯）各飯一器湯一器

本所堂上六員郞廳二員閣臣四員壯勇營提調一員都摠管一員（飯羹鍮器饌磁器各盛小隅板○自初十日至十四日夕飯自十一日至十五日朝飯自十一日至十四日晝飯）各飯一器湯一器饌一器沈菜一器

內外策應監官二員檢書官二員閣吏二人鍮器各盛小隅板○自初十日至十四日夕飯自十一日至十五日朝飯自十一日至十四日晝飯各飯一器湯一器

別隨駕將官二十三員自初十日至十四日夕飯自十一日至十五日朝飯自十一日至十四日晝飯飯二行擔湯二盆饌一鍮盤沈菜二缸

蓮府統長石渠廳自初十日至十四日夕飯自十一日至十五日朝飯自十一日至十四日晝飯飯三行擔湯二盆饌三鍮盤沈菜一缸

本所將校十一員書吏十六人書寫一人庫直三名自初十日至十四日夕飯自十一日至十五日朝飯自十一日至十四日晝飯飯三行擔湯二盆

女伶樂工等十二日夕飯十三日朝飯晝飯夕飯十四日朝飯晝飯夕飯十五日朝飯飯三行擔湯二盆饌二鍮盤

養老宴饌品

御床一床四器磁器朱漆雲足盤湯一器豆泡湯片肉一器黑太蒸一器

實果一器 生梨乾柿生栗

老人床四百二十五床 各四器磁器杻盤 湯一器 豆泡湯 片肉一器 黑

太蒸一器實果一器 生梨乾柿生栗

園所站 十二日 園所展拜 ○水刺假家五間宮人及本所堂上以下供饋假家五間設於齋室大門外東邊本府舉行齋室塗褙鋪陳戶曹舉行郎廳初六日下直出站

晝茶小盤果

慈宮進御一床 十七器磁器黑漆足盤 各色餠一器 高五寸粘米一斗白米一斗三升大棗眞油各二升生栗五升乾柿二串淸實栢子各一升石耳三升梔子一錢松古十片臙脂二椀桂皮末五錢 藥飯一器 粘米大棗實生栗各三升眞油五合淸一升五合實栢子艮醬各一合 麪一器 木末三升菉末五合生雉一脚黃肉三兩鷄卵三箇艮醬五夕胡椒末一夕 茶食果一器 高五寸眞末一斗眞油淸各四升乾薑末五分桂皮末一錢實栢子五合胡椒末五夕砂糖一圓 各色軟絲果一器 高四寸粘米四升細乾飯眞油各一升五合芝草四兩白糖一斤三兩實栢子三升三合淸四合 各色強精一器 高四寸粘米三升五合細乾飯二升實荏子一升松花七合實栢子一升五合眞油二升五合白糖二斤八兩淸五合芝草二兩 各色茶食一器 高四寸黃栗黑荏子松花葛粉

各二升五合臙脂三椀淸一升八合五味子三合 各色糖一器 高四寸人蔘糖五花糖玉春糖八寶糖橋餠合四斤 棗卵栗

卵山藥蹲柹一器 高四寸黃栗淸各一升大棗熟栗各三升桂皮末二錢實栢子二升五合山藥三丹蹲柹三十箇 生梨

柚子柑子石榴一器 生梨柚子各五箇柑子石榴各七箇 各色正果一器 高三寸蓮根七本山

查三升五合柑子七箇柚子生梨木苽各四箇冬苽四片生薑一升五合淸二升二合 水正果一器 生梨二箇柚子一箇石榴半箇淸二

合實栢子三夕 別雜湯一器 黃肉熟肉䏝昆者巽猪胞生猪肉熟猪肉各二兩頭骨半部秀魚半半尾陳鷄一脚海蔘鷄卵各二箇全鰒菁根各

一箇靑苽半箇朴古之一吐里水芹半丹眞油艮醬各一合菉末蕈古各五夕實栢子胡椒末各二夕 各色煎油花片肉一

器 高四寸秀魚二尾肝一斤䏝二斤生雉一首鷄卵七十箇眞油二升眞末菉末木末各一升鹽五合猪胞二部猪頭陽支頭各半部 各色魚菜

一器 高四寸秀魚三尾䏝一斤全鰒二箇海蔘五箇蕈古石耳各一合辛甘草一握 各色花陽炙一器 高四寸黃肉四斤猪

肉䏝各八兩全鰒三箇海蔘七箇眞油眞末各二升實荏子艮醬各一升鷄卵四十箇生葱二十五丹桔梗二丹蕈古石耳各一合胡椒末三夕 魚饅頭

一器 秀魚一尾半熟肉熟猪肉各一斤十兩䏝十兩生雉陳鷄各一首太泡一隅眞油一合五夕生薑二角生葱半丹實栢子一合菉末七合胡椒末一夕鹽二合

淸一器 淸三合 醋醬一器 艮醬二合醋一合實栢子一夕 ○床花十二箇 小水波蓮一箇紅桃

別三枝花建花各二箇紅桃間花三箇紙間花四箇

晝水刺

慈宮進御一床 元盤十器挾盤三器黑漆足盤 飯一器 赤豆水和炊 羹一器 雜湯 助致二器 胖饅頭軟鷄蒸 灸伊一器 牛肉內腸熟鰒辛甘草生葱 佐飯一器 秀魚醬藥乾雉藥脯全鰒包不鹽民魚魚卵醬卜只 醢一器 鰱魚卵明太古之洪魚卵蟹卵蟹醢 菜一器 桔梗菁根水芹辛甘草菉豆長音冬苽 沈菜一器 交沈菜 淡沈菜一器 蔓菁菁根青苽水芹柚子生梨 醬三器 水醬醋醬煎醬以上元盤 ○湯一器 醋鷄湯 各色魚肉一器 乫飛全雉首軟鷄胖腰骨錦鱗魚青魚 鮒魚蒸一器 以上挾盤

大殿進御一床 七器鍮器黑漆足盤 飯一器 赤豆水和炊 羹一器 雜湯 助致一器 軟鷄蒸 灸伊一器 錦鱗魚胖腰骨生雉軟鷄熟鰒辛甘草 佐飯一器 秀魚醬藥乾雉鹽脯全鰒包不鹽民魚甘苔魚卵醬卜只 沈菜一器 桔梗菁根水芹辛甘草菉豆長音 淡沈菜一器 交沈菜 醬三器 水醬醋醬煎醬

淸衍郡主淸璿郡主進止各一床 每床各七器

米飮 入齋室時 園所展謁時及中路所進○中路大皇橋南邊

慈宮進御一盤三器畫器圓足鍮錚盤 米飲一器入齋室時白米飲中路大棗米飲展謁時青粱米飲清具

膏飲一器胖陳鷄生雉中路雜湯 正果一器蓮根山査柑子柚子生梨生薑桔莄木苽煎藥展謁時梨熟

清衍郡主清璿郡主各一盤每盤各三器畫器圓足鍮錚盤 米飲一器入齋室時白米飲中路大棗米飲拜園時青粱米飲清具 膏飲一器胖陳鷄生雉中路雜湯 正果一器蓮根山査柑子柚子生梨生薑桔莄木苽煎藥拜園時梨熟

宮人及內外賓本所堂上以下員役供饋十三日晝飯同鷺梁站故不疊錄

絲花御簪絲圈花長一尺二寸以紅綠絨絲造花葉以銀銅絲爲匡以銀爲跗百官以下首拱花用紅桃紙圖花樽花長九尺五寸分糚紅碧桃花綴以翡翠蝴蝶之屬凡二千朶插於二龍尊床花大水波蓮用蠟爲蓮花葉間以月桂紅碧桃之屬仙童十八捧金銀杯上有南極老人懸康衢烟月壽富多男八金字插之大饌卓又以中小水波蓮插之左右卓以紅桃牧丹四季月桂諸建花間花分插大小饌器及諸臣饌卓花葉稍疎者謂間花稍繁者謂建花

御簪絲圈花二箇價錢二十兩 樽花二箇價錢六十兩 首拱花一萬箇價錢四百五十五兩 樂工首拱花七十二箇價錢一百四十四兩 女伶首拱花三十六

箇價錢三十六兩蓮花臺童妓紅黃薔薇花二箇價錢十兩大水波蓮二箇價錢十四兩中水波蓮四箇價錢十二兩小水波蓮二十三箇價錢十四兩五錢三色牧丹花五箇價錢四兩月桂四箇價錢二兩四錢四季四箇價錢二兩四錢紅桃別三枝花六十三箇價錢十七兩四錢三分紅桃別建花二十三箇價錢四兩三錢七分紅桃建花八十二箇價錢七兩紅桃別間花五十六箇價錢五兩六錢紅桃間花八十二箇價錢四兩一錢紙間花五十七箇價錢五錢七分諸臣床花一千四百箇價錢一百七十七兩五錢以上花子一萬一千九百十九箇價錢九百九十兩八錢七分

器用各站所用自都廳措備臨時下送而自本站措備者則或貿用或給價用還華城進饌日所用並自本府措備進饌時設日月瓶及內下犀杯於壽酒亭爲進爵之用瓶取恆升之象爵取稱兕之義內外賓酒卓各設五呈杯一臺並盛五杯以便行酒

都廳措備造成各種並計實入物力匠料數爻折價

銀盤床三部始興站一部肆覲坪站一部華城站一部〇內下鍮盤床十七部鷺梁站四部始興站三部肆覲

坪站三部華城站三部園所站四部○二部內下五部華城上來十部完營上來

銀匙箸三部 一部所入銀三兩三錢高達次黃金五兩六錢金銀價及雜物匠料並錢三百七十二兩五錢二部每部所入銀八兩九錢價及雜物匠料並錢三十六兩五錢

匙箸囊纓子具二件 每件價錢三兩八錢一件紫的賞賜緞藍唐絲纓子一件金線緞藍唐絲纓子一件天青賞賜緞眞紅唐絲纓子以上內拱上端多紅雲紋緞下端草綠綾

銀鑯三箇 每箇所入銀一兩五錢三分價及匠料並錢四兩六錢

銀瓶二坐 每坐所入銀二十六兩七錢五分沙乼次銀七錢二分五里足汗音次銀一錢五分鍍黃金二錢五分金銀價及雜物匠料並錢一百五十八兩八錢

犀杯一坐 內下

銀盞臺具十三坐 每坐所入銀二兩二錢三分價及雜物匠料並錢八兩七錢

豆錫瓶二坐 每坐所入豆錫三斤四兩價及匠料並錢六兩一錢五分

豆錫五呈杯臺具二坐 每坐所入熟銅二斤合錫一斤銅錫價及匠料並錢六兩五錢

銀酒煎子二坐 每坐所入銀二十兩八錢二分價及雜物匠料並錢八十二兩一錢

鍮大酒煎子二坐 每坐所入熟銅二斤四兩價及雜物匠料並錢八兩

銅大酒煎子六坐 每坐所入熟銅三斤八兩價及雜物匠料並錢八兩

銀錚盤二坐 每坐所入銀十六兩四錢價及雜物匠料並錢五十九兩一錢

鍮錚盤十六坐 每坐所入鍮鐵二斤五兩七錢五分價及雜物匠料並錢六兩四錢四分

鍮足錚盤十八坐 每坐所入鍮鐵四斤十一兩一錢價及雜物匠料並錢十二兩

鍮大盒二十坐 每坐所入鍮鐵六斤十二兩八錢價及雜物匠料並錢二十兩

鍮小盒十坐 每坐所入鍮鐵六斤二兩四錢價及雜物匠料並錢

十五兩 鍮炒兒四坐 每坐所入鍮鐵二斤十兩五錢價及雜物匠料並錢八兩 鍮蓋兒五十立 每立所入鍮鐵五兩價及匠料並錢一兩四錢 豆錫前銅大也一坐 所入熟銅十七斤合錫三斤八兩銅錫價及匠料並錢四兩六錢 銅前大也二坐 每坐所入熟銅七斤十二兩價及雜物匠料並錢十六兩九錢五分 鍮大也三坐 每坐所入鍮鐵六斤八兩價及雜物匠料並錢十兩 鍮漱器豆錫臺具三坐 每坐所入鍮鐵一斤二兩三錢三分豆錫八兩鍮錫價及雜物匠料並錢三兩六錢三分 白銅飛露筒一坐 所入白銅九兩價及匠料並錢二兩八錢 豆錫飛露筒二坐 每坐所入豆錫十兩價及匠料並錢一兩五錢 豆錫大燭臺一雙 所入豆錫三十七斤價及雜物匠料並錢六十二兩九錢木本一箇所入錢一兩 豆錫引子柄具四箇 豆錫推子柄具四箇 每箇所入豆錫五兩價及柄漆價匠料並錢八錢五分 砂鉢五十竹砂湯器二十五竹砂大楪匙三十竹砂中楪匙一百五十竹砂小楪匙五十竹砂鍾子七十竹砂盡瓶三十箇砂盞臺具五十立 以上唐砂器合價錢六百十兩 大乫金三箇 每箇所入錢四兩五錢 中乫金三箇 每箇所入錢四兩 小乫金六箇 每箇所入錢三兩八錢五分 乫者九箇 每箇所入錢二錢八分 大炙金三部 每部所入錢七兩三錢五分 中

炙金三部每部所入錢六兩六錢 小炙金三部每部所入錢一兩九錢四分 足炙金三部
每部所入錢三兩三錢二分 鐵工伊六箇每箇所入錢二兩七錢 火箸十五箇每箇所入錢一錢八分
毛老椎具四箇每箇所入錢一兩七錢 丫赤四箇每箇所入錢一錢八分 栢執介三
箇每箇所入錢一錢五分 餅刀三箇每箇所入錢七錢五分 食刀三十箇每箇所入錢七錢五分
錫項刀五十箇統營上來 研卵具三坐每坐所入錢一兩三錢 龍燭板具一
雙所入黃蜜十斤各樣彩色價及匠料並錢五十二兩五錢 畫燭板具二雙每雙所入黃蜜五斤各樣彩色價及匠料並錢十一
兩九錢 龍燭臺機一雙所入錢十一兩三錢三分 燭樻五部每部所入錢二兩 致詞函
一部外漆唐朱紅內塗紅緜紬合價錢二兩一錢 黑漆行硯匣三部每部所入錢一兩五錢四分 黑漆盤
六竹六立每立所入錢三兩八錢 高足床十五坐石硐朱漆每坐所入錢四兩 卓子三坐
每坐所入錢四兩 隅板一竹五立石硐朱漆每立所入錢二兩五分 茶食板九箇每箇所入錢一兩九
錢六分 木樻六部每部所入錢三兩 木火爐九坐每坐所入錢二兩 架子三十四
部燔朱漆每部所入錢三兩五錢四分 洗水朴二十坐內眞漆外石硐朱漆每坐所入錢八錢三分 洗水方席

三立每立價錢二兩四錢一立馬蹄紋席縇紅三升二立白紋席縇黑三升內拱各張 皮籠十二部外裹牛皮內塗青䈰紙每部所

入錢二十兩二錢鎖鑰十二部每部價錢四錢 籠三丁一馱價錢二兩五錢 紅禾紬三幅揮巾四件

每件所入七尺七寸內拱藍禾紬七尺七寸紬價及工錢並七兩二錢五分 紫的禾紬三幅揮巾四件每件所入七尺

七寸內拱草綠禾紬七尺七寸紬價及工錢並六兩五錢 草綠緜紬三幅揮巾八件每件所入七尺二寸五分內拱

藍緜紬七尺二寸五分紬價及工錢並四兩一錢 紫的吐紬縷緋二幅半袱二十件每件所入四尺

內拱草綠緜紬四尺去核二兩五錢合價錢四兩七分 紫的吐紬縷緋二幅袱三件每件所入三尺三寸

三分內拱草綠緜紬三尺三寸三分合價錢三兩五錢 紅三升三幅袱一件所入六尺三寸價錢一兩一錢以燕貿價

取用 鴉青苧布三幅袱三件每件所入苧布六尺三寸價及染價工錢並五兩三錢 鴉青苧布

二幅半袱三件每件所入苧布五尺三寸價及染價工錢並四兩六錢 鴉青布七幅袱七件

每件所入布三十四尺三寸及染價工錢並四兩四錢 鴉青布五幅袱十三件每件所入布十七尺五寸及染價工

錢並三兩 青木六幅袱十二件每件所入青木二十八尺三寸 青木五幅袱二件每件

所入青木二十三尺 青木四幅袱五件每件所入青木十尺八寸 青木三幅袱二件每件

所入青木六尺九寸 青木二幅半袱三件 每件所入青木五尺以上青木十三疋十三尺四寸以本所所在木取用每疋染價
及搗練價合六錢式 紅木五幅袱二件 每件所入紅木二十尺 紅木四幅袱七件 每件
所入紅木十一尺八寸 紅木三幅袱六件 每件所入紅木六尺 紅木二幅半袱三件
每件所入紅木五尺以上紅木四疋三十三尺六寸以本所所在木取用每疋染價及搗練價並錢一兩五錢式 行路鐵峯爐四坐
每坐所入錢七兩 大雨傘一柄 價錢三兩五錢鐵林禿木椎合價錢一兩 青縇白木揮帳一浮
長十六尺廣五幅縇所入並木二疋十尺以本所所在木取用 鴉青木揮帳三浮 一浮長三十五尺廣七幅二浮長十七尺五寸廣七
幅合鴉青木十四疋以本所所在木取用每疋染價錢一兩六錢 堂上鋪陳彩花二張付地衣三浮
每浮所入二張 彩花登每六坐 每坐所入一張以上彩花席每張價錢三兩 滿花方席六坐 每坐所入半張
價錢一兩七錢五分 馬蹄紋三張付地衣三浮 每浮所入三張 案息三坐 每坐所入半張以上
馬蹄紋席每張價錢七錢合茵席十四立每立價錢二錢五分紅木三十九尺每尺價錢一錢二分青木八十七尺每尺價錢八分細繩三百八十七把每五把價錢一分獐
皮三張每張價錢一兩匠料及雜物並錢一兩二錢 郎廳鋪陳白紋六張付地衣一浮 所入六張
四張付地衣十六浮 每浮所入四張 二張付地衣二浮 每浮所入二張以上白紋席每張價

錢五錢

馬蹄紋一張半付登每四浮（每浮所入一張半） 案息四坐（每浮所入半張）以上馬蹄紋席每張價錢七錢合縇青木三疋以本所所在木入染匠料及雜物價並錢三兩五分 本所所用白紋十張付地衣十二浮（每浮所入十張每張價錢二錢五分） 鍮溺缸四坐（每坐價錢二兩二錢） 鍮唾口一坐（價錢二兩八錢） 硯石八面（每二面價錢二錢五分） 木燭臺二坐（每坐價錢二錢五分） 以上各樣所入錢四千六百三十四兩八分木三十七疋二十二尺改造及雜費錢三百八十兩三錢

鷺梁站

慈宮鍮盤床一部周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器二坐甫兒一坐楪匙五坐鍾子三坐（幷蓋具） 錚盤一坐黑漆足盤四立（元挾盤各預備具） 銀酒煎子一坐（蓋具） 襦袱一件揮巾一件揮巾錚盤一坐（以上本所所措備） 畫器三立（挾盤所用本站措備）

大殿鍮盤床一部周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器

二坐甫兒一坐楪匙七坐鍾子三坐 并盖具 錚盤一坐黑漆
足盤二立 預備具 鍮酒煎子一坐 盖具 襦袱一件揮巾一件揮
巾錚盤一坐 以上本所措備
盤果所用大砂鉢一竹 鍮盖具 砂楪匙二竹砂鍾子六立黑
漆足盤四立 以上預備具本所措備
米飲所用畫砂鉢六立畫楪匙三立 以上本站措備 鍮錚盤三坐 圓足
銀杯二坐 臺具 銀鑞一箇 仍用於熟設所 鐵峯爐四坐銅炒兒四坐 盖具
大雨傘一柄 揮帳杻木椎具 架子一部 芚袱雨備青衣巾具以上本所措備 輜重車一輛 壯勇
營所在取用○鐵峯爐以下五種各站次次替用
清衍郡主清璿郡主鍮盤床各一部周鉢各一坐湯器各
一坐大楪各一坐助致器各一坐 并盖具 甫兒各一坐楪匙
各五坐鍾子各二坐錚盤各一坐黑漆足盤各二立 預備具

鍮酒煎子合一坐襦袱各一件揮巾各一件揮巾錚盤合一坐（以上本所措備）

內賓鍮盤床一部（以內下件各站次次替用）周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器一坐（大楪外幷盖具）甫兒一坐楪匙五坐鍾子二坐黑漆足盤一立（預備中取用）

宮人供饋所用鍮大盒六坐（飯羹所盛）鍮錚盤四坐（炙菜所盛）銅酒煎子二坐（盖具）大隅板三立（湯器一竹具以上本所措備）

外賓及本所堂上閣臣以下供饋所用鍮周鉢二竹五立（盖具）鍮湯器二竹五立大隅板一立小隅板二竹鍮東海六坐（以上壯勇營所在取用）砂湯器二竹砂大楪二竹砂甫兒一竹三立砂楪匙一竹五立砂鍾子一竹五立行擔五部（以上給價用還）

熟設所所用炙金四部（大中各一小二）鈀金四箇（大中各一小二）鈀者三箇火

箸五部鐵工伊一箇(柄具)食刀十箇(大中各五)餅刀二箇手刀十
箇研一坐(卵具)毛老一坐(椎具)小執介一部高足床五坐卓子
一坐隅板四立茶食板三箇木火爐三坐(大中小各一)大樻二部
(鎖鑰具)架子四部(茝具)龍脂十柄黃燭五雙肉燭七十柄(以上本所措備)
地衣三浮(價錢四兩八錢五分)鍮匙一丹(價錢一兩)菜刀二箇(價錢一錢四分)剪刀二
箇(價錢六錢)薑板二箇(價錢一兩)綃篩一箇(價錢七錢)馬尾篩三箇(價錢一兩)
竹篩二箇(價錢三錢)木周亐二箇(價錢一錢)齒瓢二箇(價錢六錢)杻盤三
竹(價錢二兩一錢)篩省二箇(價錢一錢)草省五箇(價錢二錢)釣乃三箇(價錢五分)大
砂鉢二竹(價錢四兩)砂磁椀一竹(價錢三兩)砂甁十坐(價錢三兩)砂缸十
五坐(價錢三兩)膏飲缸二坐(價錢六錢)細長竹二百箇(價錢一兩)炙串二
百箇(價錢二錢)於音炙串三百箇(價錢一錢五分)揮巾布一疋二十尺(價錢
二兩五錢)行子布十五尺(價錢七錢)苧布二十尺(價錢二兩五錢)白木一疋(價錢

二兩 各色扇子紙五張 價錢一兩 五色紙五張 價錢一兩 油壯紙二卷 價錢五兩 油白紙三卷 價錢一兩五錢 壯紙一卷 價錢二兩 白紙五卷 價錢一兩 紅小索五十把 價錢五錢 苧絲一兩 價錢一錢 雨傘二柄 價錢四兩 中礪石二塊 價錢三錢 木燈五坐 價錢一兩以上貿用 鍮所羅二坐 價錢一兩 鍮涼盆九坐 價錢二兩七錢 鍮半瓶入里二坐 價錢四錢 鍮錚盤六坐 價錢一兩八錢 銅前大也二坐 價錢一兩 鍮沙用二坐 價錢六錢 鍮煑三箇 大中小各一價錢一錢五分 函之朴六坐 價錢一兩八錢 刀ケ三坐 價錢一錢五分 案板五坐 價錢一兩五錢 木臼二坐 杵具 價錢六錢 中竹二十箇 價錢二兩以上給價用還 食鼎十坐 大二中五小三〇六坐壯勇營所在取用 爐口三坐 燔鐵六坐 大中小各二 小磨石一坐 水瓮七坐 陶甑二坐 中小各一本及盖袱具 陶所羅十坐 大中各五 陶東海十坐 大中各五 方文里十坐 柳箕五部 柳箕二部 行擔十部 擔桶三部 竹及筀具 水桶五部 東古里二箇 大所古味五箇 軟瓢十五箇 斗升各二箇

木燭臺二十箇細繩一百把網席五立空石七十五立網具

柴炭燒木杻木杻炬藁草隨所入以上畿營待令銅爐口二十坐阿里

金具各營門所在用還 青衣巾各二十件濟用監所在用還 草芚二十浮惠廳所在用還

補階所用補階板二百四十立屯太木四十箇足木二百

箇以上戶曹所在用還而自本所輸送 葛乼四同四寸釘九百五十箇以上貿用○龍驤鳳翥亭前面

自第二階石抵平地設七層補階每層高七尺長六尺

始興站

慈宮銀盤床一部周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器

二坐甫兒一坐楪匙六坐鍾子三坐大楪外并蓋具錚盤一坐以上內下

黑漆足盤四立元挾盤各預備具 銀酒煎子一坐蓋具 襦袱一件揮巾

一件揮巾錚盤一坐以上本所措備 畫器三立挾盤所用本站措備

大殿鍮盤床一部周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器

二坐甫兒一坐楪匙七坐鍾子三坐大楪外並盖具錚盤一坐黑漆
足盤二立預備具鍮酒煎子一坐盖具繻袱一件揮巾一件揮
巾錚盤一坐以上本所措備
盤果所用砂大楪八立大砂鉢二竹六立鍮盖具砂楪匙四
竹八立砂甫兒二竹四立黑漆足盤九立以上預備具本所措備
米飲所用盤器及諸具并同鷺梁站
清衍郡主清璿郡主鍮盤床各一部器皿諸具并同鷺梁
站
內賓鍮盤床一部以內下件各站次次替用器數見鷺梁
站
宮人供饋所用器皿諸具并同鷺梁站
外賓及本所堂上閣臣以下供饋所用器皿諸具并同鷺

梁站

熟設所所用炙金五部(大一中小各二)鏒金四箇(大中各一小二)鏒者三箇火箸五部鐵工伊二箇(柄具)食刀四箇(大中各二)餅刀二箇手刀十箇硏一坐(卵具)毛老一坐(椎具)小執介一部高足床五坐卓子一坐隅板七立(大二中五)茶食板三箇木火爐六坐(大中小各二)大櫃二部(鎖鑰具)架子四部(巷具)龍脂十柄黃燭十雙肉燭三百柄(以上本所措備)地衣六浮(價錢九兩七錢)鍮匙一丹(價錢一兩)菜刀二箇(價錢一錢四分)剪刀二箇(價錢六錢)薑板二箇(價錢一兩)綃篩一箇(價錢七錢)馬尾篩三箇(價錢一兩)竹篩二箇(價錢三錢)木周亐二箇(價錢一錢)鹵瓢二箇(價錢六錢)杻盤三竹(價錢二兩一錢)篩省二箇(價錢一錢)草省五箇(價錢二錢)釣乃三箇(價錢五分)大砂鉢二竹(價錢四兩)砂磁椀一竹(價錢三錢)砂瓶十坐(價錢三兩)砂缸十五坐(價錢三兩)膏飮缸二坐(價錢六錢)細長竹二百箇(價錢一兩)炙串

二百箇價錢二錢於音炙串三百箇價錢一錢五分揮巾布一疋二十尺價錢二兩五錢行子布十五尺價錢七錢苧布二十尺價錢二兩五錢白木一疋價錢二兩各色扇子紙五張價錢一兩五色紙五張價錢一兩油壯紙二卷價錢五兩油白紙三卷價錢一兩五錢壯紙一卷價錢二兩白紙五卷價錢一兩紅小索五十把價錢五錢苧絲一兩價錢一錢雨傘二柄價錢四兩中礪石二塊價錢三錢以上貿用鍮所羅二坐價錢一兩鍮凉盆九坐大中小各三價錢二兩七錢鍮半瓶入里二坐價錢四錢鍮錚盤六坐大中小各二價錢一兩八錢銅前大也二坐價錢一兩鍮砂用二坐價錢六錢鍮煮三箇價錢一錢五分函之朴六坐價錢一兩八錢刀丫三坐價錢一錢五分案板五坐椎一具價錢一兩五錢木臼二坐杵具價錢六錢中竹四十箇價錢四兩以上給價用還大釜二坐食鼎十坐大二中五小三〇六坐壯勇營所在取用爐口三坐燔鐵六坐大中小各二小磨石一坐水瓮十五坐

陶甑五坐大一中小各二本及盖袱帶具陶所羅十坐大中各五陶東海十坐方文

里十坐柳箕五部柳箕二部行擔十部擔桶三部竹及巻具水桶五部東古里二箇大所古味五箇軟瓢十五箇斗升各二箇木燭臺二十箇細繩一百把綱席十立空石一百五十立柴炭燒木杻木杻炬藁草隨所入以上畿營待令銅爐口二十坐阿里金具以各營門所在用還青衣巾各二十件以濟用監所在用還草芚四十浮以惠廳所在用還鋪板一百立熟設各處鋪排○以戶曹所在用還而畿營輸送

肆覲站

慈宮銀盤床一部周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器二坐甫兒一坐楪匙五坐鍾子三坐幷盖具錚盤一坐以上內下黑漆足盤四立元挾盤各預備具銀酒煎子一坐盖具襦袱一件揮巾一件揮巾錚盤一坐以上本所措備畫器三立挾盤所用本站措備

大殿鍮盤床一部周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器

二坐甫兒一坐楪匙七坐鍾子三坐并盖具鉼盤一坐黑漆
足盤二立預備具鍮酒煎子一坐盖具襦袱一件揮巾一件揮
巾鉼盤一坐以上本所措備
盤果所用器皿幷同鷺梁站
米飮所用盤器及諸具幷同鷺梁站
清衍郡主清璿郡主鍮盤床各一部器皿諸具幷同鷺梁
站
內賓鍮盤床一部以內下件各站次次替用器數見鷺梁
站
宮人供饋所用器皿諸具幷同鷺梁站
外賓及本所堂上閤臣以下供饋所用器皿諸具幷同鷺
梁站

熟設所所用器皿諸具幷同鷺梁站（加入鋪板三十立用於各處鋪排以戶曹所在用還而繕營輸送）

華城站

慈宮銀盤床一部周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器二坐甫兒一坐楪匙七坐鍾子三坐（甫兒外幷盖具）鍮盤一坐（以上內下）黑漆足盤四立（元挾盤各預備具）糯袱一件揮巾鍮盤一坐（以上本所措備）銀酒煎子一坐（盖具）揮巾一件畫器三立（挾盤所用以上本站措備）

大殿鍮盤床一部周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器二坐甫兒一坐楪匙七坐鍾子三坐（幷盖具）鍮盤一坐黑漆足盤一立鍮酒煎子一坐（盖具）揮巾一件（以上本站措備）糯袱一件揮巾鍮盤一坐（以上本所措備）

盤果及進饌時所用大砂鉢六竹五立（鍮盖具）砂大楪匙十

竹六立砂甫兒三竹大圓盤六立（四立倭朱漆腹板黑眞漆邊圓二立黑眞漆）中圓盤二竹（四立倭朱漆腹板黑眞漆邊圓十六立黑眞漆○以上本站措備）

米飮所用盤器及諸具幷同鷺梁站（銀箋自本站措備）

清衍郡主清璿郡主鍮盤床各一部器皿諸具幷同鷺梁站（揮巾自本站措備漆盤無預備）

內賓鍮盤床一部以內下件各站次次替用器數見鷺梁站（先詣及追到內賓十五床自本府隨所入措備）

宮人供饋所用器皿諸具幷同鷺梁站

外賓及本所堂上閣臣以下供饋所用器皿諸具幷自本府隨所入措備

內外賓及諸臣以下宴床所用器皿諸具幷自本府隨所入措備

熟設所及各樣所用鍮食器二竹鍮湯器二竹鍮盒十坐（大中各五）炙金二十五部鏒金十箇鏒者五箇火箸十五部鐵工伊五箇刀子六十五箇（餠刀五大刀十中刀二十小刀三十）硏六坐（卵具）毛老五坐（椎具）小執介十五部高足床十坐卓子二十坐隅板五竹（大二十立中小各十立）茶食板五箇木火爐二十坐大櫝五部架子五十部（涗具）龍脂二百柄薑板五箇綃篩十部馬尾篩六十部竹篩三十部木周亐三十箇齒瓢十箇杻盤二十竹杻箸三百雙篩省二十箇草省三十箇釣乃二十箇大砂鉢九十竹砂磁椀十竹砂楪匙七百竹砂鍾子六十竹砂甁二百箇砂缸一百坐鍮凉盆十坐鍮半甁入里十坐鍮錚盤五坐（大二中三）鍮羹三十箇（大中各十小二十）鍮盞十五坐鍮周亐二箇鍮大也五坐（中三小二）函之朴五十坐刀丫五十坐案板十坐

木臼五坐(杵具)木盒五十箇油盖也二十八箇食鼎二十坐(大中各五小十)爐口十三坐燔鐵十坐砂用十五坐陶甑十九坐(大中各七小五本盖及袱帶具)陶所羅二百坐陶東海四百坐陶缸二百坐烏脂缸一百五十坐方文里三百箇柳箕一百部柳箕十箇柳笥十二部行擔二百部擔桶三十部雲足盤四十竹杻籠四十部油機四坐(板具)篩橋三十箇東古里三十箇木瓢子三十箇斗升各二箇木燭籠四十坐木燭臺五十坐紅木袱十一件鴉青布袱十六件行子布二疋十七尺五寸手巾布二疋擧乃布二疋十尺浮豆只布十尺揮巾布四疋十七尺五寸壯紙三十七卷白紙三百三十三卷油壯紙六十五卷油厚紙三十四卷油白紙九十六卷五色紙五卷十張黃筆三十柄眞墨七丁紅小索一千把紅細繩

二千把細繩三千把中繩二千把海長竹二百箇中竹十箇苧絲五兩大針二十箇白木揮帳十二浮白布揮帳十二浮白木仰帳七浮細茵席一百立常茵席三百立(以上本站措備)

園所站

慈宮鍮盤床一部周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器二坐甫兒一坐楪匙五坐鍾子三坐(楪匙二坐外幷盖具)錚盤一坐黑漆足盤四立(元挾盤各預備具)銀酒煎子一坐(盖具)糯袱一件揮巾一件揮巾錚盤一坐(以上本所措備)畵器三立(挾盤所用本站措備)

大殿鍮盤床一部周鉢一坐湯器一坐大楪一坐助致器一坐甫兒一坐楪匙七坐鍾子三坐(大楪外幷盖具)錚盤一坐黑漆足盤二立(預備具)鍮酒煎子一坐(盖具)揮巾一件(以上華城所在取用)糯袱一件揮巾錚盤一坐(以上本所措備)

盤果所用大砂鉢一竹鍮盖具砂大楪匙二竹砂鍾子六立
以上華城所在取用黑漆足盤四立以上預備具本所措備
米飮所用盤器及諸具幷同鷺梁站
清衍郡主清璿郡主鍮盤床各一部器皿諸具幷同鷺梁站
內賓鍮盤床一部以內下件各站次次替用器數見鷺梁站
宮人供饋所用以華城所在取用器數同鷺梁站
外賓及本所堂上閤臣以下供饋所用器皿諸具幷同鷺梁站
熟設所所用炙金四部大中各一小二鐥金四箇大中各一小二鐥者三箇火箸五部鐵工伊一箇研一坐卵具毛老一坐椎具小執介一部

高足床五坐卓子一坐隅板四立木火爐三坐(大中小各一)大樻
二部(鎖鑰具)肉燭七十柄地衣三浮鍮匙一丹菜刀二箇剪
刀二箇食刀八箇(大中各四)餠刀二箇手刀十箇薑板二箇綃
篩一箇馬尾篩三箇竹篩二箇木周亐二箇函瓢二箇杻
盤三竹篩省二箇草省五箇釣乃三箇大砂鉢二竹砂磁
椀一竹砂甁十坐砂缸十五坐膏飮缸二坐炙串二百箇
於音炙串三百箇鍮所羅二坐鍮涼盆九坐鍮半甁入里
二坐鍮砂用二坐鍮煑三箇銅大也二坐函之朴六坐刀
ケ三坐案板五坐木臼三坐(杵具)食鼎十坐(大二中五小三)爐口三坐
銅爐口二十坐燔鐵六坐(大中小各二)小磨石一坐水瓮七坐陶
甑二坐(中小各一本及盖袱具)陶所羅十坐(大中各五)陶東海十坐(大中各五)方
文里十坐柳箕五部柳箕二部行擔十部擔桶三部(竹及巻具)

木桶五部東古里二箇所古味五箇軟瓢十五箇斗升各二箇木燭臺二十箇各色扇子紙五張五色紙五張油壯紙二卷油白紙三卷壯紙一卷白紙五卷紅小索五十把細繩一百把網席五立空石七十五立網具柴炭燒木杻木杻炬藁草隨所入補階板五十立以上本府待令茶食板三箇架子四部巷具龍脂十柄黃燭五雙以上本所措備揮巾布一疋價錢二兩五錢行子布十五尺價錢七錢苧布二十尺價錢二兩五錢白木一疋價錢二兩苧絲一兩價錢一錢雨傘二柄價錢四兩中礪石二塊價錢三錢以上貿用青衣巾各二十件濟用監所在用還

華城外別庫藏置器用依下教留藏以備來頭進饌時所用

銀瓶二坐銀盞三箇犀杯一坐豆錫瓶二坐豆錫五呈杯臺具二坐豆錫大燭臺一雙龍燭板具一雙畫燭板具一

雙龍燭臺機一雙

排設 奉壽堂進饌時所用

奉壽堂温堗馬蹄紋地衣一浮 戶曹修理時措備仍用 下排彩花地衣一浮蓮平床一坐彩花登每一坐上排龍紋單席一件蓮花方席一坐豹皮方席一坐滿花案息一坐藍廣織案息一坐十長生屛風一坐 以上本府所在取用 挾房馬蹄紋地衣一浮大廳馬蹄紋地衣一浮 以上戶曹修理時措備仍用 豹皮方席三十坐 各司件用還 眞彩屛風二坐 本府所在取用 前退 近西東向設御座 馬蹄紋地衣一浮 戶曹修理時措備仍用 下排彩花地衣一浮蓮平床一坐上排龍紋單席一件蓮花方席一坐豹皮方席一坐龍紋案息一坐紅廣織案息一坐十長生屛風一坐 以上本府所在取用 大朱簾六浮 縇草綠禾紬渀青緜絲三甲所 尙方所在用還 青紗帳三幅付二件 本所措備 補階六十四間 東西八間南北八間白紋地衣

二十五張付四浮花紋方席二十立馬蹄紋方席四十立白紋方席一百三十立以上本府所在取用遮日及三面白木揮帳排設房待令 爐烟床一雙 香爐二坐香盒二坐紅紬袱二件床巾二件以上本府所在取用炷香內局待令 畫龍燭一雙 鍮燭臺一雙畫燭一雙木機一雙以上本所措備 樽花一雙 紅桃一本碧桃一本以上本所措備龍樽一雙司饔院待令砼只紅木二疋所盛白米一石三斗以上本府待令 壽酒亭一坐 進爵卓一坐 犀杯一坐內下銀日月瓶二坐銀盞二坐以上本所措備紅紬袱二件床巾二件以上本府所在取用壽酒亭尙方待令 進花卓一坐 絲圈花二本本所措備紅函二部紅紬袱一件床巾一件以上本府所在取用 進揮巾卓一坐 紫的鼎紬三幅甲揮巾一件眞紅苧布三幅甲揮巾一件紅函一部紅紬袱一件床巾一件以上本府所在取用 命婦酒卓一坐內賓酒卓一坐 銀瓶一坐五呈杯一坐以上本所措備紅紬袱二件床巾二件以上本府所在取用 外賓酒卓一坐 銀瓶一坐五呈杯一坐以上本所措備紅紬袱一件床巾一件以上本府所在取用 諸臣酒卓一坐 鍮瓶三坐鍮杯十五坐紅紬袱一件床巾一件以上本府所在取用 散花卓一坐 紅紬袱一件床巾一件以上本府所在取用花子本所措備○以上床卓本府待令

儀仗 慈宮儀仗本以四十五柄磨鍊而今番 園幸因下教稟定用三十四柄自本所新造詣華城用於進饌時留置行宮外別庫又自本所就前用中三十四柄修補回鑾時迎待於鷺梁還宮後仍置儀仗庫

靑蓋一雙龍扇一雙鳳扇一雙雀扇一雙金鉞斧一雙旌

節一雙銀橫瓜一雙金橫瓜一雙銀立瓜一雙金鐙子一雙銀鐙子一雙碧鳳旗一雙朱雀旗一雙角端旗一雙三角旗一雙白澤旗一雙紅盖一雙

盤纏 依下敎自內外賓及各司隨駕官員至吏隷軍兵皆自整理所分給盤纏而並以八日磨鍊

內賓錢六百九十六兩 清衍郡主房淸璿郡主房各錢一百兩還納故判書趙曮妻洪氏同敦寧洪龍漢妻宋氏故叅判洪樂仁妻閔氏同敦寧洪樂信妻李氏同敦寧洪樂任妻鄭氏司僕僉正趙鎭奎妻洪氏各衣次七十兩幼學沈能定妻洪氏幼學兪杞柱妻洪氏幼學李鍾翼妻洪氏各衣次五十兩行副司直洪義榮妻沈氏幼學洪世榮妻金氏各衣次三十兩從人各三名路資各二兩 外賓錢一千二百四十兩 六十二員各十六兩從人各二名路資各二兩

內人宮屬錢一千七百五兩五錢九分 尚宮三人侍女十人各羅兀次冒緞八尺五寸每尺價一兩二錢式十兩二錢垂音次柳青綾長十八尺四破一片作四尺五寸每尺價六錢式二兩七錢每緉次紅絲價不爲磨鍊唐衣次草綠禾紬十尺每尺價四錢五分式四兩五錢內拱紅鼎紬十尺每尺價二錢式二兩赤古里次玉色禾紬四尺五寸每尺價四錢式一兩八錢內拱白紬四尺五寸每尺價一錢五分式六錢七分五里回糚次紫的禾紬一尺三寸每尺價六錢式七錢八分赤古里次豆綠紬五尺每尺價二錢式一兩裳次藍禾紬二十六尺每尺價四錢五分式十一兩七錢內拱白紬二十六尺每

尺價一錢五分式三兩九錢袴次白紬二十尺每尺價二錢式四兩內拱白木二十尺每尺價一錢式二兩去核二斤每斤價八錢式一兩六錢襪袴次白禾紬三十六尺每尺價四錢式十四兩四錢簇頭里一部纓子價幷二兩黑黍皮温鞋一部價一兩五錢以上每人六十四兩七錢五分下內人十二人各傍莫只次草綠禾紬六尺每尺價四錢五分式二兩七錢內拱白紬六尺每尺價一錢五分式九錢纓子次紫的紬五寸每尺價二錢五分式一錢二分五里赤古里次玉色鼎紬五尺每尺價二錢式一兩內拱白紬五尺每尺價一錢五分式七錢五分纓子次紫的紬五寸每尺價二錢五分式一錢二分五里裳次藍紬二十四尺每尺價二錢三分式五兩五錢二分內拱白紬二十四尺每尺價一錢五分式三兩六錢袴次白木二十尺每尺價一錢五分式三兩內拱白木二十尺每尺價一錢式二兩去核二斤每斤價八錢式一兩六錢襪袴次白紬一疋每尺價二錢式七兩簇頭里一部纓子價幷二兩黑黍皮温鞋一部價一兩五錢以上每人三十一兩八錢二分侍女從人十名內人從人十二名路資各二兩宮所任三人各路資四兩馬貰八兩○清衍郡主房清璿郡主房內人各三人各羅兀次冒緞八尺五寸每尺價一兩二錢式十兩二錢垂音次柳青綾長十八尺四破一片作四尺五寸每尺價六錢式二兩七錢每緝次紅絲價不爲磨鍊傍莫只次草綠禾紬六尺每尺價四錢五分式二兩七錢內拱白紬六尺每尺價一錢五分式九錢纓子次紫的紬五寸每尺價二錢五分式一錢二分五里赤古里次玉色禾紬四尺五寸每尺價四錢式一兩八錢回糚次紫的禾紬一尺三寸每尺價六錢式七錢八分裳次藍禾紬二十六尺每尺價四錢五分式十一兩七錢內拱白紬二十六尺每尺價一錢五分式三兩九錢襪袴次白禾紬三十六尺每尺價四錢式十四兩四錢簇頭里一部價一兩八錢以上每人五十一兩內人六人各從人三名路資各二兩獨轎二坐陪行奴子各三名路資各二兩兩郡主房所任各一人各路資四兩馬貰八兩奴子各四名路資各三兩

宗廟署錢六兩四錢 守僕三人卜直一名各一兩六錢 **景慕宮錢六兩四錢** 守僕

三人卜直一名各一兩六錢

宗親府錢六十兩 堂上一員十六兩馬一匹料四兩八錢錄事一員二兩四錢馬一匹貰八兩隨廳書吏一人掌務書吏一人朝報書吏一人帶隷七名各色隷卒二名各二兩四錢

議政府錢一百六十一兩六錢 大臣一員見外賓盤纏二員各十六兩馬二匹料各四兩八錢錄事三員各二兩四錢馬三匹貰各八兩隨廳書吏三人掌務書吏一人朝報書吏一人帶隷二十七名各色隷卒五名各二兩四錢

中樞府錢一百二十二兩 大臣一員十六兩馬一匹料四兩八錢錄事一員二兩四錢馬一匹貰八兩隨廳書吏一人掌務書吏一人朝報書吏一人帶隷九名各色隷卒四名各二兩四錢○奉朝賀一員六日十二兩馬一匹料三兩六錢錄事一員六日一兩八錢馬一匹貰六兩隨廳書吏一人六日帶隷四名各六日一兩八錢○堂上一員本營提調本所支供馬一匹料四兩八錢錄事一員二兩四錢馬一匹貰八兩隨廳書吏一人帶隷一名各二兩四錢

敦寧府錢六十四兩八錢 大臣一員十六兩馬一匹料四兩八錢錄事一員二兩四錢馬一匹貰八兩隨廳書吏一人掌務書吏一人朝報書吏一人帶隷九名各色隷卒二名各二兩四錢

儀賓府錢三十九兩二錢 堂上一員見外賓盤纏馬一匹料四兩八錢錄事一員二兩四錢馬一匹貰八兩隨廳書吏一人掌務書吏一人帶隷八名各二兩四錢

奎章閣錢一百七十六兩八錢 閣臣六員本所支供閣吏二人本所供饋朝報書吏一人帶隷二十二名各二兩四錢○檢書官三員本所支供帶隷二名各二兩四錢○抄啓文臣二員各八兩馬二匹料各四兩八錢帶隷六名各一兩六錢○石渠廳十員本所支供帶隷十二名各色隷卒十四名各二兩四錢衛內使令四名各四兩八錢

備邊司錢二十九兩六錢 郞廳一員八兩書吏二人帶隷三名各色隷卒四名

各二兩四錢

義禁府錢一百兩 都事二員各八兩馬二匹料各四兩八錢考喧書吏四人執吏一人帶隷二名各色隷卒二十四名各二兩四錢

都摠府錢七十三兩六錢 堂上二員內一員本所支供一員八兩馬一匹料四兩八錢隨廳書吏二人掌務書吏一人帶隷十名各色隷卒四名各二兩四錢○郎廳一員八兩馬一匹料四兩八錢帶隷三名各二兩四錢

吏曹錢九十兩四錢 判堂一員八兩馬一匹料四兩八錢隨廳書吏一人執吏一人文選司書吏三人祭享色書吏一人考功司書吏一人政色書吏一人掌務書吏一人朝報書吏一人書寫一人帶隷四名各色隷卒八名各二兩四錢○郎廳一員八兩馬一匹料四兩八錢帶隷四名各二兩四錢

戶曹錢一百十七兩六錢 判堂一員本所支供馬一匹司僕○亞堂一員八兩馬一匹料四兩八錢隨廳書吏二人別例房書吏三人前例房書吏二人朝報書吏一人兩堂上帶隷十名各色隷卒十二名各二兩四錢○佐郎一員八兩馬一匹料四兩八錢帶隷四名各二兩四錢○計士一員二兩四錢馬貰八兩

禮曹錢六十六兩四錢 判堂一員八兩馬一匹料四兩八錢隨廳書吏一人稽制司書吏二人典享司書吏一人書寫一人帶隷四名各色隷卒四名各二兩四錢○正郎一員八兩馬一匹料四兩八錢帶隷四名各二兩四錢

兵曹錢五百四十五兩一錢 判堂一員閣臣本所支供隨廳書吏一人各色執吏七人結束色書吏六人禮房書吏一人朝報書吏一人政色書吏四人省記色書吏一人衛將所書員二人帶隷六名各色隷卒一百四十二名各二兩四錢○參知一員八兩馬一匹料四兩八錢隨廳書吏一人帶隷四名各二兩四錢○正郎三員內二員各八兩一員御史加一日九兩馬三匹料各四兩八錢帶隷十一名內八名各二兩四錢三名各二兩七錢○驫差備忠贊衛二人各二兩四錢○驛馬十六匹各料二兩四錢

刑曹錢七

十六兩八錢判堂一員八兩馬一匹料四兩八錢隨廳書吏一人執吏一人禮房書吏一人朝報書吏一人帶隷六名各色隷卒三名各二兩四錢○佐郎一員八兩馬一匹料四兩八錢帶隷四名各二兩四錢○律官一員二兩四錢馬貰八兩**工曹錢六十一兩六錢**判堂一員八兩馬一匹料四兩八錢隨廳書吏一人掌務書吏一人朝報書吏一人帶隷五名各色隷卒三名各二兩四錢○正郎一員八兩馬一匹料四兩八錢帶隷四名各二兩四錢**承政院錢二百七十八兩四錢**承旨四員各八兩一員閣臣本所支供馬四匹料各四兩八錢書吏十人正書朝報書吏二人帶隷二十三名各色隷卒二十一名各二兩四錢○注書二員各八兩馬二匹料各四兩八錢帶隷八名各二兩四錢衛內使令十名各四兩八錢**弘文館錢四十三兩二錢**玉堂二員各八兩馬二匹料各四兩八錢隨廳書吏二人帶隷四名各色隷卒五名各一兩六錢**藝文館錢四十四兩八錢**史官二員各八兩馬二匹料各四兩八錢書吏一人帶隷四名各色隷卒三名各二兩四錢**司憲府錢五十七兩六錢**長官一員八兩馬一匹料四兩八錢陪書吏一人祭監書吏一人禮都監書吏二人掌務書吏一人朝報書吏一人書寫一人帶隷六名各色隷卒四名各一兩六錢○監察一員八兩馬一匹料四兩八錢帶隷三名各一兩六錢**司諫院錢三十兩四錢**長官一員八兩馬一匹料四兩八錢陪書吏一人朝報書吏一人掌務書吏一人書寫一人帶隷五名各色隷卒二名各一兩六錢**內醫院錢一百四十八兩**醫官五員各八兩書員四人各色隷卒四十一名各二兩四錢**尚瑞院錢十九兩二錢**直長一員八兩馬一匹料四兩八錢書員一人帶隷二名隷卒一名各一兩六錢**尚衣院錢**

四兩八錢諸員二人各二兩四錢 通禮院錢一百十三兩六錢官員六員各八兩馬六匹料各四兩八錢書員三人帶隸十二名各色隸卒三名各一兩六錢事知書員馬一匹貰八兩 掌樂院錢一千七百九十六兩四錢典樂四人十四日各四兩二錢馬四匹貰各八兩各色隸卒十八名十四日各四兩二錢養老宴登歌差備六人各十七兩京女伶二名各六十兩十四名各五十兩華城女伶十五名各五十兩 軍職廳錢二十二兩四錢堂上一員八兩馬一匹料四兩八錢隨廳書吏一人帶隸五名各一兩六錢 別軍職廳錢五十三兩六錢堂上一員堂下三員各八兩書員一人帶隸四名各色隸卒四名各二兩四錢 宣傳官廳錢二百六十一兩六錢堂上四員各八兩馬四匹料各四兩八錢〇堂下十一員各八兩馬十一匹料各四兩八錢書員一人各色隸卒二十四名各二兩四錢內吹馬六匹料九兩六錢 奉常寺錢四十一兩四錢官員一員九日九兩祭物次知書員一人福酒次知書員一人帶隸二名各二兩七錢各色隸卒九名各二兩四錢 司僕寺錢九百九十一兩內乘一員判官一員各八兩帶隸二名馬醫司僕二人書吏二十人理馬八名養馬十九名輦直二名牽馬陪十一名諸員十三名蒭豆巨達九名依幕巨達三名內外寺牽夫一百五十七名驛子五十八名梢軍八名貢軍九十二名各二兩四錢〇蒭豆次知書吏三人巨達九名諸員六名前期出往故各三錢加磨鍊 內資寺錢四兩八錢書員一人花匠一名卜直一名各一兩六錢 禮賓寺錢六兩四錢書員一人花匠一名卜直二名各一兩六錢 濟用監錢四兩八錢書員一人卜直

整理儀軌 卷四 盤纏 五十二

二名各一兩六錢

香室錢二十三兩二錢忠義一員二兩四錢馬一匹貰八兩守僕一人一兩六錢馬一匹貰八兩隷卒二名各一兩六錢

忠義廳錢六十一兩六錢忠義五員各二兩四錢馬五匹貰各八兩諭書忠義一員書員一人隷卒二名各二兩四錢

禁漏錢二十七兩二錢官員二員各二兩四錢馬二匹貰各八兩書員三人隷卒一名各一兩六錢

內需司錢四兩八錢書員一人隷卒一名各二兩四錢

內侍府錢一百四十三兩二錢內侍十一人各八兩書員一人帶隷十一名各色隷卒九名各二兩四錢燈燭房員役二名各二兩四錢

掖庭署錢五百七十一兩六錢木二十八疋惠慶宮司鑰一員四兩別監八人各四兩紅天翼次六兩草笠戰帶纓鞋價四兩二錢馬貰合二十四兩守宮別監八人各五兩待令別監八人各二十兩木一疋待令中禁二人各十五兩待令別監中禁合馬貰不足十二兩扶軸武藝廳四人各十兩待令將校五人各六兩木一疋待令下人四名各十五兩木一疋五名各八兩木一疋驅從四名各三兩木一疋房子二名各三兩木一疋

儀仗庫錢八兩六錢書員一人隷卒一名各一兩六錢負持軍九名各六錢

壯勇營錢一千二百五十七兩四錢五分米二百五十二石四斗二升太五十石三斗二升提調大將從事官本所支供將官十一員各糧米二斗饌價一兩二錢將校六十八人各糧米二斗壯勇衛一百人各糧米二斗饌價四錢柴馬草都次知一人十日糧饌價二兩七錢伺候一名二日糧饌價四錢次知四人一日糧饌價各二錢七分伺候四名一日糧饌價各二錢軍糧次知一人五

日糧饌價一兩三錢五分伺候三名五日糧饌價各一兩○藥房鍼醫畫員寫字官各一員糧饌價各一兩八錢別付料一人糧饌價一兩八錢書吏十三人待令書吏二人朝報書吏一人書寫一人各糧饌價一兩八錢軍兵一千六百七十五名各糧米二斗鷺梁饒氣次各三分各色軍兵及牽夫一千七百三十四名各饌價四錢鄉軍三百八十一名津頭二時各糧米二升三哨九隊各柴價一錢二分各色隷卒一百二十七名糧饌價各一兩八錢騎卜馬五百三十八匹各太一斗四升四百三十匹各粥價四錢鄉軍卜馬二十七匹二時各柴草價六分柴馬料次知馬貰五兩八錢○以上始興站米五十五石二斗九升太十四石十三斗四升肆覲站米二十四石十二斗二升價錢自本所出給畿營措備華城站米一百七十三石三斗一升太三十五石九斗自本府待令

龍虎營錢一百十八兩三錢一分米三十三石二斗七升代錢一百六十五兩九錢太十八石五斗二升代錢三十六兩六錢九分合錢三百二十兩九錢別將一員八兩將校八人禁軍一百人事知四人救療官一人各糧米二斗一升鷺梁饒氣次各三分龍旗奉持七人標旗奉持四人書吏四人各二兩四錢軍兵一百二十四名各糧米二斗一升鷺梁饒氣次各三分扈輦隊二十二名各色隷卒六名各二兩四錢騎卜馬一百七十二匹各太一斗六升

訓鍊都監錢五百三十五兩八錢九分米一百六十二石七斗七升代錢八百十二兩五錢七分太五十二石代錢一百四兩合錢一千四百五十二兩四錢六分大將一員中軍一員各八兩將

官八員糧米各二斗一升鷺梁饒氣次各三分將校四十七人糧米各二斗一升鷺梁
饒氣次各三分設布帳次知四人一時各糧米一升書吏四人各二兩四錢軍兵一千
八十八名糧米各二斗一升鷺梁饒氣次各三分設布帳軍五十八名一時糧米各一
升守直軍十二名十三日糧米各二斗六升塘馬馬兵一百十三名糧饌價各四兩大
將中軍帶隷十名各二兩四錢騎卜馬三百七十六匹塘馬
一百九匹各太一斗六升布帳卜馬四十匹一時各太一升　禁衛營錢十八
兩五錢二分米八石四斗七升代錢四十一兩五錢六分
太五石一斗四升代錢十兩一錢八分稷四石代錢四兩
合錢七十四兩二錢六分將校三人糧饌價各二兩四錢設布帳次知一人十日糧饌價三兩塘馬騎士十八人申飭將
校七人各糧米二斗四升書吏二人各二兩四錢軍兵十七名各糧米二斗一升鷺梁
饒氣次各三分設布帳軍十名二時糧米各二升守直軍九名十日糧米各三斗騎卜
馬九匹各太一斗六升騎馬一匹十日太二斗塘馬二十
五匹各太二斗四升稷二斗四升布帳車運價三兩一分　御營廳錢六十三
兩六錢八分米二十石六斗三升代錢一百二兩一錢太
十石六升代錢二十兩八分稷三石六升代錢三兩四分
合錢一百八十八兩九錢將校三人糧饌價各二兩四錢別抄五十人各糧米二斗一升鷺梁饒氣次各三分塘馬騎士
十八人申飭將校七人各糧米二斗四升饌價一兩二錢設布帳次知一人十三日糧
饌價三兩九錢書吏二人各二兩四錢軍兵四十六名各糧米二斗一升鷺梁饒氣次

各三分設布帳直九名十三日各糧米三斗九升布城軍八名四日各糧米一斗二升塘馬次知伺候二名各糧饌價一兩隷卒二名各二兩四錢騎卜馬六十四匹各太一斗六升塘馬十九匹各太二斗四升稷二斗四升布帳次知騎士馬一匹十三日太二斗六升布帳車運價八兩一錢 守禦廳錢三十兩二錢一分米六石八斗七升代錢三十二兩九錢太一石一斗代錢二兩一錢三分合錢六十五兩二錢四分大將一員本所支供將校四人各糧饌價二兩四錢書吏三人帶隷五名各二兩四錢軍兵四十七名各糧米二斗一升鷺梁饒氣次各三分騎卜馬十匹各太一斗六升

摠戎廳錢二十三兩一分米六石八斗七升代錢三十二兩九錢太一石一斗代錢二兩一錢三分合錢五十八兩四分大將一員本所支供將校四人各糧饌價二兩四錢書吏三人帶隷二名各二兩四錢軍兵四十七名各糧米二斗一升鷺梁饒氣次各三分騎卜馬十匹各太一斗六升 左右捕廳各錢十九兩二錢軍官四人軍士八名各一兩六錢 京畿監營錢五百二十二兩八錢將校七人營吏十人帶隷六名各二兩四錢驛吏六人有料軍三十六名各二兩無料軍十名各二兩四錢驛卒二十八名卜直卜馬軍五十七名各二兩日傘奉持驛子十二名各二兩四錢驛馬六十七匹料各二兩四錢 華城闕里祠祭官錢三十八兩大祝一員祝史一員各十六兩祭官一員六兩 以上錢一萬四千二百十

八兩九錢四分木二十八疋

掌標 隨駕各司各營門員役及牽夫卜直等所佩掌標幷依定例以備局造置木掌標頒給而本所堂郎牽夫隨率及員役隸卒各站舉行員役熟手使喚軍排設房先站排設軍掖庭署炊飯軍兩郡主房所屬內外賓牽夫從人老人子孫牽夫從人樂工女伶及各司吏隸中加數下去之類自本所捧舉案別成紙掌標頒給而着本所堂上木刻手押幷踏本所印信第一行書役名或姓名第二行書年月第三行書備邊司掌標備局主之故也衛內出入者別刻衛內二字回鑾後收聚洗草

整理所二百六十七 堂上六員帶隸各五名郎廳五員馬夫各一名帶隸各二名書吏十六人馬夫十六名私卜直十六名書寫一人馬夫一名庫直三名馬夫三名使令五名文書直四名使喚軍九名待令書吏二人馬夫二名軍士一名印信載持馬夫一名將校私卜直七名看役牌將馬夫二名卜直一名輜重車次知馬夫一名卜馬軍二名待令書員一人馬夫一名卜直一名（鷺梁站熟手六名舉行員役五名使喚軍十名）始興站熟手十名舉行員役五名使喚軍十五名○肆覲站熟手五名舉行員役五名使喚軍十名○園所站熟手五名舉行員役五名使喚軍十名○華城站熟手三十五名

龍洞宮八十八 獨轎扶軸奴子六名侍女馬夫十名內人馬夫十三名扶軸奴子二十三名宮婢子十名私婢子十名所任三人馬夫三名役只奴子二名炊飯軍二名負持軍三名卜直三名

清衍郡主房十一 侍女馬夫三名從人三名所任一人馬夫一名奴子三名

清璿郡主房十一 侍女馬夫三名從人三名所任一人馬夫一名奴子三名

內賓隨率一百二十七 轎馬夫十四名

從人五十六名婢子二十八名婢子馬夫二十八名卜馬夫一名外賓隨率二百十帶隸一百四十名馬夫七十名養老
宴老人子孫隨率四十四馬夫十四名帶隸十四名〇待令琴歌人七人馬夫七名卜直二名宗廟署
四守僕二人馬夫二名景慕宮四守僕二人馬夫二名議政府十六右議政帶隸十五名馬夫一名中樞
府十四奉朝賀帶隸十三名馬夫一名奎章閣九閣臣帶隸一名抄啓文臣帶隸四名馬夫二名衛內使令一名壯勇營
四十提調帶隸三名馬夫一名善騎隊馬夫三十六名都摠府七摠管帶隸六名馬夫一名戶曹八參判帶隸七名
馬夫一名禮曹二書吏二人兵曹四致詞陪進驛馬夫一名引路軍二名事知廳卜直一名承政院五
衛內使令五名別雲劒隨率四別雲劒帶隸三名馬夫一名別軍職廳四帶隸一名炊飯軍二名宣
傳官廳十九陪行內吹四名私卜直十五名奉常寺六正帶隸三名馬夫一名寒食祭物陪往庫直一名熟手一名司
僕寺一百十二各差備員役及牽馬陪合一百二名〇驛馬夫十名通禮院三假引儀帶隸一名馬夫一名掌
樂院三十八典樂四人樂工十名卜直二名女伶馬夫十六名卜直五名色掌一名觀象監二日官帶隸一名馬夫
一名掖庭署五十五先站別監七人馬夫三名炊飯軍十六名卜直二名軍士一名〇待令黃燭負持軍一名排設照羅赤一名軍士十
六名負持軍五名蓮平床待令紫門軍士三名燈燭房二員役二名禁漏一兼教授馬夫一名御史隨率

四御史帶隸三名馬夫一名 摘奸史官隨率一摘奸史官帶隸一名 儀仗庫十一庫直一名軍士一名負持軍九名 城役所二十一員役及馬夫合二十一名 闕里祠祭官隨率十二大祝帶隸二名馬夫一名祝史帶隸二名馬夫一名齋郎帶隸一名馬夫一名 文廟守僕二名馬夫二名 京畿監營十五營吏十人帶隸五名 開城留守隨率十帶隸九名馬夫一名 以上一千一百九十一

駕轎甲寅秋以明春 園幸時陪奉 慈駕命新造駕轎使太僕堂郎監董又造有屋轎一坐以爲 慈宮詣 園上時所御又造六人轎二坐以爲兩郡主詣 園上時所用駕轎一坐有屋轎一坐又因下敎修補監董處所設於重光門外行閣九月初八日始役十一月初六日畢役○監董堂郎員役見賞典條

駕轎一坐新造

蓋兒長五尺四寸廣三尺五寸亐里楸木滿忠椽椴木着筋內塗藤簟一立付接六油芚一浮倭朱漆外裹布黑眞漆隔覆紅氈一浮盖覆大冒緞二幅各長三尺四寸同道里大冒緞半骨長十六尺作八尺纓子十六箇次大冒緞八寸裁餘取用曲之預備幷二叉丁具大一箇豆錫一斤一兩五錢小一箇豆錫九兩西盤蓮豆錫九兩滿忠椽片鐵豆錫五斤鳳頭四箇圓環具豆錫二斤十一兩幷染三甫木本付接所入魚膠五錢鐵本所入鑄鐵劣幷六斤十三兩四錢鉛鐵三斤黃蜜三兩流蘇四良衣所入紅絨絲一斤七兩鄕絲一兩紙金二十二張及七破一片 上粧高三尺四寸長四尺六寸廣二尺七寸亐里及柱楸木四面隔板椴板雕刻內欄干椴木前面上層擧

門長一尺二寸廣二尺一寸影窓一隻長六寸五分廣四寸七分塗次藍雲紋單紗長六寸五分廣四寸七分作二寸三分五里雙門各長一尺九寸廣二尺一寸下層之防加之防并長一尺五寸左右擧門各長一尺三寸五分廣四尺五寸影窓二隻各長七寸五分廣六寸五分塗次藍雲紋單紗長七寸五分廣六寸五分四片作一尺五寸後面擧門長一尺一寸廣二尺一寸影窓三隻各長六寸五分廣四寸七分塗次藍雲紋單紗長六尺五分廣四寸七分三片作七寸五里又藍雲紋單紗二尺四寸四分裁折不用各門乫骨楸木前後面二年木門隻椵板以上木物倭朱漆龍頭及各樣赤貼圓環排目帳巨里金鴨項釘曲釘蓮峯隱穴金等所入豆錫二十七斤八兩五錢

下椺高一尺四寸長四尺廣二尺三寸 外塗藤簟一立內黑眞漆外倭朱漆左右長杠乭金開閉各樣椺飾正鐵銀入絲坐排亐里二年木濃淡漆乫只青緜絲二斤九兩鋪排藤簟用餘取用付接六油芚三破一片鵶青木六尺三寸後面下層擧門長一尺二寸廣二尺一寸乫骨二年木門隻椵板

長杠二箇各長十九尺六寸末端廣一寸七分厚一寸八分 并預備合四箇二年木着筋裹布黑眞漆龍頭豆錫鐙子金正鐵銀入絲莫只龍頭本次鑄鐵劣并二十斤十二兩五錢鉛鐵五斤銅片鐵四片次熟銅一斤十一兩

横杠四箇各長六尺一寸末端廣一寸六分厚一寸二分 并預備合八箇二年木莫只正鐵銀入絲着筋裹布黑眞漆長横杠付皮次紫的鹿皮四張魚膠七兩五錢紅鄕絲四兩○以上全轎造作所入楸板八立椵板十立二年木二箇正筋五十五斤二兩魚膠四十一斤一兩七錢全漆三斗每漆一斗六升五合倭朱紅三斤四兩裹布次苧布五十六尺五寸去滓次苧布二十尺六寸雪緜子一斤十二兩骨灰二斗各樣纓子所入紫的鹿皮一張紅絨絲二兩封裹次白紙三卷三張豆錫椺飾吹錬所入熟銅六十九斤十五

兩合錫三十四斤十二兩正鐵糚飾所入破舊鐵打造重四十五斤每斤劣二斤式合一百三十五斤鍮鑞四斤松脂相雜用還黃蜜一斤十三兩松脂二斤七兩貿置中取用銀絲六兩二錢一分所入天銀劣幷六兩五錢三分炭八石鴉青縣絲四斤強鐵六斤松脂八斤六兩

蓮花方席一坐 幷預備合二坐

所入蓮花方席二次內拱白紋席二張槊次牛毛氈一浮縇次紫的吐紬三尺紅紬三尺五寸紅鄉絲七錢

緞方席一坐 外拱紫的鄉織三尺三寸內拱天青小紋綾三尺左右縇次紫的鄉織各長三尺廣二寸五分作一尺五寸槊次白木十六尺去核六斤

案息三坐 每坐所入衣次藍縣紬三幅各長一尺五寸表次紅禾花紬二幅半各長一尺九寸作十四尺二寸五分緞子四箇每箇紫的吐紬廣四寸長一尺六寸作九尺六寸合槊次白木十五尺去核十三斤

紅紬五幅袱一件 每幅長四尺

翼帳四浮 左右二浮所入各外拱冒緞全廣二幅及三破一片各長二尺二寸作十尺二寸七分內拱紅雲紋緞二幅及三破一片各長二尺二寸作十尺二寸七分前後二浮所入各外拱冒緞二幅各長二尺二寸內拱紅雲紋緞二幅各長二尺二寸合同道里次冒緞三破長五十一尺作十七尺金箔二束二十三張魚膠六兩二錢又紫的鄉織半骨長五十二尺二寸作二十六尺一寸金箔二束四十二張魚膠六兩七錢造作不用回繩竹八箇漆次唐朱紅一錢翼帳竹預備幷二十箇內八箇僉糚飾貿用其餘所入楸木及糚飾着漆以用餘取用䓁八良衣所入紅絨絲一斤十二兩

內甲帳四浮 左右面二浮所入各外拱黑三升六幅各長二尺二寸內拱藍禾花紬四幅半各長二尺二寸作十九尺八寸前面一浮所入外拱黑三升三幅各長二尺九寸內拱藍禾花紬二幅半各長二尺九寸作七尺二寸五分後面一浮所入外拱黑三升三幅各長二尺二寸內拱藍禾花紬二幅半各長二尺二寸作五尺五寸回繩四良衣次紅絨絲八兩

縷緋帳三浮 二浮所入各外拱紫的吐紬四幅半各長二尺二寸作十九尺八寸內拱紫的紬四

幅各長二尺二寸一浮所入外拱紫的吐紬七幅半各長二尺二寸作十六尺五寸內拱紫的紬七幅各長二尺二寸 縷緋仰遮一浮所入外拱紫的吐紬十三尺內拱紫的紬十一尺七寸四面同道里外拱紫的吐紬半骨十尺作五尺內拱紫的紬五尺飾縇次紫的吐紬三尺紫的紬七尺 後面風遮縷緋帳二浮一浮所入外拱駞色紬三幅各長一尺二寸內拱紅紬三幅各長一尺二寸一浮所入外拱駞色紬三幅各長一尺三寸內拱紅紬三幅各長一尺三寸以上六部槊次合去核四斤 紅紬三幅袱一件每幅各長二尺四寸 紅紬五幅袱一件每幅各長四尺 內毛帳一浮所入外拱斑鹿皮十八令內拱藍禾花紬三十六尺九寸縇次紫的鹿皮一張縷次紫的獐皮半張 外毛帳一浮所入外拱豹皮十九令內拱藍禾花紬五十五尺縇次紫的獐皮三張青黍皮一張縷次紫的獐皮半張牛骨紅染圓榀三十箇紫的鹿皮改染取用夜役二日肉燭五十柄 甲露雨備一件所入盖兒次鴉青木四十四尺四寸前後鴉青木三十二尺左右鴉青木五十一尺二寸 翼帳竹匣一件所入鴉青木十尺五寸 長杠匣一件所入鴉青木四十五尺六寸 横杠匣一件所入鴉青木十尺二寸不足白木十三尺入染取用○以上縫造各色絲三斤 書案一坐 饌盒二坐所入椴板及漆用餘取用糚飾所入白銅八兩 銀瓶一坐盞臺具一坐所入天銀五兩一錢 銀小瓶一坐盞臺具一坐所入天銀二兩三錢五分 銀小酒煎子一坐所入天銀一兩六錢 豆錫燭臺一雙所入豆錫一斤十五兩 豆錫火爐一坐所入豆錫三斤十二兩 坐

鐵一坐所入破舊鐵二十五斤炭二石壓要一坐所入熟銅三斤十二兩汗音天銀二錢硼砂三錢粧飾鐵物及炭貿用內外帳及浅入盛樻三坐所入椴板二立楸板一立漆次眞粉丁粉梔子黔芩黃梗皮粧飾幷貿用○以上役處所用磁椀四立尾箒二柄土火爐一坐方文里三箇膠末六升茵席五立油紙十五張白紙三卷柴二駄炭十石燒木七百三十五箇陶東海一坐文書所用壯紙一卷白紙十一卷四張年分紙四斤夜役時黃燭四雙假家所入空石一百八十五立草芚八浮網兀八立弓人所用乶金三箇手巾布九尺炭十一石木手所用緜絲八錢雕刻匠所用口中皮方三寸家猪毛八兩木賊三兩中礪石一塊炭三石鍊粧次強鐵三斤十一兩貿置中取用小木匠所用魚膠十二斤十四兩細繩一百二十把中繩四百十把沙魚皮方八寸木賊一斤七兩草省二箇手巾布五尺中礪石一塊延日礪石一塊炭三石鍊粧次強鐵一斤一兩貿置中取用漆匠所用魚膠阿膠各四兩手巾布二十四尺方文里二箇假家所入雜長木三十箇法油三升白緜紬五尺延日礪石一塊炭五石燒木一百十箇豆錫匠所用三甫十五兩艮水六合手巾布一尺五寸五味子一斤汗音天銀二兩六錢六分硼砂七兩五錢鍮鐵七兩銅絲十二尺鐵絲四十尺甘湯次松脂五斤十五兩貿置中取用黃蜜二斤炭十二石八絲匠所用手巾白木二尺一寸落幅紙二張炭二石鍊粧次強鐵四兩貿置中取用皮匠所用猪油二升猪骨五部眞末一斗五升燒酒一甫兒太末二升毛衣匠所用三隅針十箇白木七尺獐皮一片畫員所用油紙一卷壯紙十一張○實入二年木二箇價錢一百兩每箇五十兩楸板九立價錢二十八兩八錢每立三兩二錢椴板十二立價錢三十三兩六錢每立二兩八錢天銀十八兩四錢四分價錢六十兩八錢五分每兩三兩三錢

白銅八兩價錢二兩四錢每兩三錢熟銅七十五斤六兩價錢一百十三兩五分每斤一兩五錢含錫三十四斤十二兩價錢二十七兩八錢每斤八錢鑄鐵二十七斤九兩九錢價錢二十二兩一錢每斤八錢強鐵六斤價錢一兩九錢八分每斤三錢三分破舊鐵一百六十斤價錢三十二兩每斤二錢鉛鐵八斤價錢一兩六錢每斤二錢鍮鐵七兩價錢四錢九分每兩七分鍮鑞四斤價錢六兩四錢每斤一兩六錢銅絲十二尺價錢五錢三分鐵絲四十尺價錢一兩五錢正筋五十五斤二兩價錢七十一兩六錢六分每斤一兩三錢魚膠五十五斤八兩六錢價錢八十三兩三錢每斤一兩五錢阿膠四兩價錢二錢四分每兩六分膠末二斗一升價錢二兩一錢每升一錢太末二升價錢二錢每升一錢全漆三斗價錢一百五十兩每升五兩每漆一斗六升五合價錢九十九兩每升六兩

倭朱紅三斤四兩價錢六十二兩四錢每斤十九兩二錢 唐朱紅一錢價錢三分雪緜子一斤十二兩價錢五兩二錢五分每斤三兩 白苧布七十七尺一寸價錢十一兩五錢七分每尺一錢五分 紫的鄉織三十尺九寸價錢九十二兩七錢每尺三兩 紅雲紋緞十九尺七分價錢七十六兩二錢八分每尺四兩 冒緞五十尺八寸七分價錢六十六兩一錢三分每尺一兩三錢 紅禾花紬十四尺二寸五分價錢九兩九錢七分每尺七錢 鴉青小紋綾三尺價錢三兩每尺一兩 藍雲紋紗四尺八寸八分價錢三兩九錢每尺八錢 紫的吐紬六十九尺九寸價錢二十四兩四錢七分每尺三錢五分 藍貢紬十三尺五寸價錢三兩三錢七分每尺二錢五分 白緜紬五尺價錢七錢五分每尺一錢五分 藍禾花紬一百二十四尺四寸五分價錢五十六兩每尺四錢五分 駞色紬七尺五寸價錢三兩

三錢七分(每尺四錢五分)紫的縣紬五十六尺七寸價錢十四兩一錢七分(每尺二錢五分)紅紬五十八尺二寸價錢十五兩七錢一分(每尺二錢七分)黑三升四十一尺七寸價錢十兩四錢二分(每尺二錢五分)青三升十三尺六寸價錢三兩四錢(每尺二錢五分)鴉青木二百尺二寸價錢三十兩三分(每尺一錢五分)白木五十三尺價錢四兩四錢一分(每尺七分十三尺染價七錢幷入)白布三十九尺五寸價錢一兩九錢八分(每尺五分)去核二十三斤價錢二十三兩(每斤一兩)各色絲三斤價錢八兩一分(每斤二兩六錢七分)鴉青緜絲四斤價錢八兩(每斤二兩)白緜絲八錢價錢五分鄉絲五兩七錢價錢一兩一錢四分(每兩二錢)紅絨絲三斤十三兩價錢一百二十二兩(每兩二兩)法油三升價錢九錢(每升三錢)金箔四束六十五張價錢十八兩六錢(每張四分)紙金二十二張及七破一片價錢十五兩五錢硼

砂七兩八錢價錢一兩五錢六分（每兩二錢）白紋席二張價錢
一兩二錢（每張六錢）蓮花方席二次價錢六兩（每張三兩）藤簟二立
價錢二十兩（每立十兩）茵席五立價錢一兩一錢五分（每立二錢三分）六
張付油芚一浮二張價錢四兩紅氈一浮價錢八兩黃蜜
四斤價錢四兩四錢（每斤一兩一錢）黃燭四雙價錢一兩二錢（每雙三錢）
肉燭五十柄價錢五錢壯油紙一卷十五張價錢四兩五
錢五分（每卷二兩六錢）壯紙一卷十一張價錢三兩一錢（每卷二兩）白紙
十七卷七張價錢四兩三錢四分（每卷二錢五分）年分紙四斤價錢
一兩六錢（每斤四錢）落幅紙二張價錢四錢（每張二錢）紫的鹿皮六
張價錢四十二兩（每張七兩）斑鹿皮十八張價錢一百八十兩
（每張十兩）紫的獐皮四張價錢二十兩（每張五兩）豹皮十九令價錢
二百八十五兩（每令十五兩）青黍皮一張價錢二兩牛毛氈一浮

價錢三錢五分家猪毛八兩價錢一錢七分獐皮一片價錢一錢松脂八斤八兩價錢一兩八錢七分(每斤二錢二分)猪油二升價錢三錢(每升一錢五分)猪骨五部價錢一兩五分(每部二錢一分)燒酒一甫兒價錢一錢骨灰二斗價錢四兩(每升二錢)三甫十五兩價錢三錢(每兩二分)艮水六合價錢六分五味子一斤價錢三錢中礪石二塊價錢一兩(每箇五錢)延日礪石二塊價錢一兩(每箇五錢)木賊一斤十兩價錢五錢二分(每兩二分)口中皮方三寸價錢二錢五分沙魚皮方八寸價錢四錢三分三隅針十箇價錢二錢五分(每箇二分五里)細繩一百二十把價錢二錢四分(每把一分)中繩四百十把價錢二兩五分(每二把一分)磁椀四立價錢九錢二分(每立二錢三分)土火爐一坐價錢一錢二分陶東海一坐價錢九分方文里五箇價錢二錢(每箇四分)尾箒二柄價錢六

分每柄三分 草省二箇價錢六分每箇三分 鑁金三箇價錢一兩五錢九分每箇五錢三分 各樣粧飾及入染價錢六兩四錢一分團樞三十箇價錢三兩一錢五分燒木八百四十五箇價錢八兩四錢五分每箇一分 炭五十六石價錢三十三兩六錢每石六錢 雜長木三十箇價錢六錢每箇二分 柴二駄價錢一兩六錢二分每駄八錢一分 匠人等處魚肉分給時酒價錢十二兩六錢饒氣次錢七兩五錢五分空石一百八十五立價錢五兩五錢五分每立三分 草芚八浮價錢四兩每浮五錢 網兀八立價錢一錢六分每箇二分 豆錫四十三斤二兩吹鍊中取用 匠人工錢磨鍊轎子匠錢二兩一名六日每日三錢一名半日二錢 小木匠錢五十三兩六錢五分二名各二十一日二名各五日一名半日每名每日三錢八分員役一名三十八日半一名四十日軍匠三名各三十日每名每日二錢 雨傘匠錢九錢一名二日一名一日每名每日三錢 造戈匠錢四兩六錢五分一名八日一名七日半每名每日三錢

引鉅匠錢九兩七錢二名各十日一名五日二名各二日每名每日三錢軍匠一名五日每日二錢刻手錢六錢一名二日每日三錢雕刻匠錢一百八十九兩一錢六分七名各三十六日五名各三十日四名各二十日每名每日三錢八分二名各三十日每名每日食價一錢木手錢四兩軍匠二名各十日每名每日二錢加里匠錢四兩九錢五分二名各七日二名各一日及半半日每名每日三錢銀匠錢五兩五錢六分三名各四日每名每日三錢八分員役一名五日每日二錢大銀匠錢十一兩四錢二名各十五日每名每日三錢八分付金匠錢三兩六錢一分一名五日一名四日半每名每日三錢八分入絲匠錢十七兩四錢八分三名各十日二名各六日一名四日每名每日三錢八分豆錫匠錢七十五兩六錢二名各四十五日五名各十日每名每日三錢八分軍匠二名各五十六日每名每日二錢鑄匠錢四兩七錢五分一名十二日半每日三錢八分汔匠錢十兩五錢二名各十日每名每日三錢八分軍匠一名十四日半每日二錢穿穴匠錢一兩四錢一名四日每日三錢一名各一日食價一錢朴排匠錢一兩一錢員役一名六日一名五日每名每日食價一錢冶匠錢五兩一錢九分一牌三日每日冶匠一名四錢壯助役二名各二錢兒助役一名二錢一牌三日每日軍匠一名一錢三分壯助役二名各二錢兒助役一名二錢刀子匠錢一兩九錢五分

一名六日半每日三錢針匠錢三兩六錢一名十二日每日三錢茵席匠錢三錢三名
各一日每名食價一錢着紋匠錢七錢七名各一日每名食價一錢漆匠錢七十二兩七
錢五名各二十七日三名各十日每名每日三錢八分軍匠二名各二十五日每名每日二錢屏風匠錢一錢一名一日食價毛
衣匠錢九兩三錢六名各五日一名一日每名每日三錢筒箇匠錢五兩五錢五
分一名十八日半每日三錢多繪匠錢十二兩七錢五分四名各十日一名二日半每名每日三錢
皮匠錢六兩一錢五分二名各十日一名半日每名每日三錢木鞋匠錢三兩三
錢一名十一日每日三錢弓人錢十二兩六錢五分五人各十三日四人各十日三人各六日一人三日
半每人每日食價一錢畫員錢四兩一人三十日一人十日每人每日食價一錢針線婢錢十四兩
二錢六名各十五日一名十二日四名各十日每名每日食價一錢縷緋帳工錢四兩三錢以上錢
二千七百八十五兩九錢三分

有屋轎二坐一坐新造一坐下粧以前排仍用

蓋兒二部各長二尺六寸廣二尺一寸五分亐里楸木滿忠椽根木着筋外塗合

藤簟一立六油芚一浮二張魚膠十三兩倭朱漆內塗一部小紋蘇州緞三尺一部天青賞賜緞三尺五寸同道里冒緞三破一片各長二十尺四寸作十三尺六寸曲之及西盤蓮具二部鳳頭八箇滿忠椽片鐵廣大鐵幷豆錫一斤八兩染三甫

下粧一坐長二尺六寸廣二尺一寸五分前高四寸五分後面主壁高一尺二寸五分左右高各七寸五分 四面童子柱及舌柱楸木隔板根板雕刻內排倚子倭朱漆前面兩角童子柱頭蓮峯合付金所入金箔三十張倚子所入獼猴木二箇

桂八箇各高三尺一寸五分 預備二箇楸木倭朱漆

長杠二箇各長十三尺三寸末端廣一寸三分厚一寸五分 二年木着筋裹布黑眞漆付皮紫的鹿皮莫只鳳頭豆錫鐙子鐵正鐵銀入絲橫槊及箭二年木

橫杠四箇各長四尺八寸五分末端廣一寸三分厚九分 二年木着筋裹布黑眞漆付皮紫的鹿皮莫只正鐵銀入絲以上付皮所入紫的鹿皮一張魚膠五兩紅鄉絲一兩長杠莫只鳳頭四箇本次鑄鐵九斤八兩造作所入合楸板三立根板二立二年木半箇正筋七斤八兩魚膠九斤七兩全漆二升七合每漆三升七合二夕倭朱紅一斤三兩八錢苧布三尺雪緜子三兩五錢不足苧布六尺雪緜子四兩九錢粧飾所入豆錫九斤正鐵粧飾貿用炭二石鍮鑞松脂銀絲鍮鑞以下入於駕轎實入

蓮花方席二坐 所入蓮花方席二次內拱白紋席二張縇次紫的吐紬四尺紅紬五尺紅鄉絲七錢

緞方席一坐 所入外拱蘇州緞長一尺六寸內拱紅小紋綾二幅各長一尺六寸槊次白木八尺去核一斤

翼帳二浮 一浮所入左右各外拱蘇州緞二尺及廣三寸

長二尺一片作四尺九寸二分隔次紅紬四尺及廣五寸長二尺一片作十尺六寸內拱紅雲紋紗二尺及廣四寸長二尺一片作五尺二寸三分前後各外拱蘇州緞二尺隔次紅紬四尺內拱紅雲紋紗二尺一浮所入左右各外拱蘇州緞二尺及廣三寸長二尺一片作四尺九寸二分隔次紅紬四尺及廣五寸長二尺一片作十尺六寸內拱紅小紋綾三尺前後各外拱蘇州緞二尺隔次紅紬四尺內拱紅小紋綾二尺六寸合回纓次紅絨絲三兩壱十六艮衣次紅絨絲二斤十四兩假竹八箇漆次唐朱紅一錢明油五夕壱次青縣絲四兩翼帳竹十六箇各長四尺六寸五分預備二箇二年木着筋倭朱漆

內揮帳二浮 所入每浮紫的禾花紬十幅各長二尺一寸

毛帳一浮 外拱斑鹿皮十三張內拱紫的紬二十六尺青黍皮一張石鐐亐里所入豆錫八兩夜役時肉燭二十柄縫造各色絲十三兩

甲露雨備二件 一件所入鴉青木十幅甲各長一尺五寸腹板次鴉青木十三尺六寸一件所入鴉青木九幅甲各長一尺五寸腹板次鴉青木十四尺六寸

翼帳竹匣二件 一件所入鴉青木五尺六寸纓子次鴉青木三尺三寸一件所入鴉青木六尺纓子次鴉青木三尺不足白木二十三尺入染取用縫造青縣合絲二兩四錢

長杠匣二件 一件所入鴉青木二十八尺六寸一件所入鴉青木三十一尺〇以上各色匠人所用魚膠二斤一兩炭五石豆錫匠夜役時肉燭二十八柄雕刻匠夜役時肉燭七十四柄足巾次白木二尺文書所用壯紙十五張畫員所用油紙五張壯紙五張

〇實入二年木半箇價錢二十五兩楸板三立價錢九兩六錢每立三兩二錢椵板二立價錢五兩六錢每立二兩八錢獼猴木二箇價錢三錢二分每箇一錢六分正筋七斤八兩價錢九兩七錢五分

(每斤一兩三錢)魚膠十二斤十兩價錢十八兩九錢四分(每斤一兩五錢)全漆二升七合價錢十三兩五錢(每升五兩)每漆三升七合二夕價錢二十二兩三錢二分(每升六兩)倭朱紅一斤三兩八錢價錢二十三兩七錢六分(每斤十九兩二錢)唐朱紅一錢價錢三分雪緜子八兩四錢價錢一兩五錢七分(每斤三兩)白苧布九尺價錢一兩三錢五分(每尺一錢五分)天青賞賜緞三尺五寸價錢八兩七錢五分(每尺二兩五錢)蘇州緞二十二尺四寸四分價錢七十八兩五錢四分(每尺三兩五錢)冒緞十三尺六寸價錢十七兩六錢八分(每尺一兩三錢)紅雲紋紗九尺二寸三分價錢九兩二錢三分(每尺一兩)紅小紋綾十四尺四寸價錢十一兩五錢二分(每尺八錢)紫的禾花紬四十二尺價錢二十一兩(每尺五錢)紫的吐紬四尺價錢一兩四錢(每尺三錢五分)紫的緜紬二十六尺價錢六兩五錢(每尺

二錢五分 紅紬四十二尺二寸價錢十一兩三錢九分 每尺二錢七分 鴉青木一百六十二尺七寸價錢二十四兩四錢一分 每尺一錢五分 白木三十三尺價錢三兩一分 每尺七分十三尺染價七錢幷入 去核一斤價錢一兩各色絲十三兩價錢二兩四錢紅絨絲三斤一兩價錢九十八兩 每兩二兩 紅鄉絲一兩七錢價錢三錢四分 每兩二錢 青縣合絲二兩四錢價錢三錢金箔三十張價錢一兩二錢 每張四分 明油五夕價錢一分肉燭一百二十三柄價錢一兩二錢三分 每柄一分 蓮花方席二次價錢六兩 每次三兩 白紋席二張價錢一兩二錢 每張六錢 藤簟一立價錢十兩六油芚一浮二張價錢四兩壯油紙五張價錢六錢五分 每張一錢三分 壯紙一卷價錢二兩紫的鹿皮一張價錢七兩斑鹿皮十三張價錢一百三十兩 每張十兩 青黍皮一張價錢二兩鑄鐵九

斤八兩價錢七兩六錢每斤八錢正鐵粧飾價錢十三兩三錢炭七石價錢四兩二錢每石六錢匠人饒氣次錢一兩六錢二分豆錫十一斤青緜絲四兩豆錫青緜絲貿置中取用匠人工錢磨鍊轎子匠錢一兩五分一名二日一名一日半每名每日三錢小木匠錢十六兩三錢八分二名各六日半二名各四日每名每日三錢八分軍匠四名各十日半每名每日二錢雨傘匠錢九錢一名三日每日三錢造戈匠錢一兩五分一名三日半每日三錢引鉅匠錢三兩四錢二分二名各四日半每名每日三錢八分雕刻匠錢十九兩二錢四分八名各五日二名各四日每名每日三錢八分二名各五日每名每日食價一錢木手錢一兩七錢軍匠一名五日一名三日半每名每日二錢加里匠錢一兩八錢二名各三日每名每日三錢付金匠錢一錢一名一日食價一錢豆錫匠錢十六兩六錢二分四名各六日一名五日每名每日三錢八分軍匠二名各十四日每名每日二錢洼匠錢三兩六錢八分二名各三日每名每日三錢八分軍匠一名七日每日二錢鑄匠錢七錢六分二名各一日每名三錢八分入絲匠錢十三兩三錢五名各六日一名五日每名每日三錢八分穿穴匠錢六

錢（二名各一日每名三錢）刀子匠錢九錢（二名各一日半每名每日三錢）針匠錢一兩八錢（四名各五日每名每日三錢）茵席匠錢二錢（一名六日每日三錢）（二名各一日每名食價一錢）漆匠錢十兩四錢（四名各五日每名每日三錢八分軍匠二名各七日每名每日二錢）多繪匠錢四兩五錢（三名各五日每名每日三錢）皮匠錢三兩（三名各三日一名一日每名每日三錢）毛衣匠錢一兩二錢（四名各一日每名三錢）弓人錢二兩五錢（四人各六日一人一日每人每日食價一錢）畫員錢一兩（一人六日一人四日每人每日食價一錢）針線婢錢七兩（十名各七日每日食價一錢）以上錢七百三十二兩三錢二分

六人轎二坐（新造）

蓋兒二部各長二尺五寸廣二尺一寸（亏里楸木滿忠椽椵木內塗紫的禾花紬各七尺五寸後褙壯紙各二張魚膠各七兩膠末各四合盖覆冒緞各七尺二寸同道里冒緞各長二十尺四寸三破一片作十三尺六寸西盤蓮冒緞以裁餘取用各色絲各六錢曲之椵木唐朱漆片鐵豆錫染三甫）下糚二坐各長二尺五寸廣二尺一寸前高五寸左右高各八寸後高一尺五寸（內唐朱漆外濃淡漆四面隔板椵板雕刻糚飾豆錫横樑及箭

槍柄木柱八箇各高三尺二寸二年木唐朱漆長杠四箇各長十二尺三寸末端廣一寸三分厚一寸五分二年木着筋裹布黑眞漆莫只正鐵銀入絲橫杠八箇各長四尺八寸末端廣一寸三分厚九分槍柄木着筋裹布黑眞漆莫只正鐵銀入絲長橫杠付皮所入紫的鹿皮一張魚膠二兩紅鄕絲二錢四面柱乼只鄕絲一斤二兩入染次丹木二斤白礬四兩柴半駄造作所入合楸板四立椵板二立大槍柄木三箇中槍柄木三箇二年木半箇正筋十二斤六兩魚膠六斤七兩全漆一升七合五夕每漆一升二合苧布一尺雪緜子四兩唐朱紅十兩五分石礀朱一兩三錢朱土一斤十三兩阿膠二斤一兩五錢明油五合各樣糚飾所入豆錫八斤十一兩五錢正鐵糚飾所入破舊鐵打造重三十六斤九兩五錢每斤劣二斤合一百九斤八兩鍮鑞松脂銀絲三種幷入於駕轎實入炭六石鄕絲鍊正縮十四兩灰四斗滿花方席二坐所入滿花方席二次內拱白紋席二張縇次紫的吐紬四尺紅紬五尺紅鄕絲八錢甲露雨備二件所入腹板及四面同道里次各鴉青木十八尺五寸長杠匣次各鴉青木十五尺八寸翼帳竹匣次各鴉青木二尺四寸纓子次各鴉青木三尺三寸青緜合絲二兩○各色匠人所用炭五石木賊二兩五錢手巾布三尺○實入二年木半箇價錢二十五兩楸板四立價錢十二兩八錢每立三兩二錢椵板二立價錢五兩六錢每立二兩八錢大槍柄木三箇價錢十二兩每箇四兩中槍柄木三箇價錢九兩每箇三兩破舊鐵一百

九斤八兩價錢二十一兩九錢(每斤二錢)豆錫八斤十一兩五錢(吹鍊中取用)正筋十二斤六兩價錢十六兩八分(每斤一兩三錢)魚膠七斤七兩價錢十一兩一錢四分(每斤一兩五錢)阿膠二斤一兩五錢價錢二兩一分(每兩六分)膠末八合價錢八分全漆一升七合五夕價錢八兩七錢五分(每升五兩)每漆一升二合價錢七兩二錢(每升六兩)唐朱紅十兩五分價錢三兩二錢五分(每兩三錢一分)雪緜子四兩價錢七錢六分白苧布一尺價錢一錢五分白布三尺價錢一錢五分(每尺五分)冒緞二十八尺價錢三十六兩四錢(每尺一兩三錢)紫的吐紬四尺價錢一兩四錢(每尺三錢五分)紫的禾花紬十五尺價錢七兩五錢(每尺五錢)紅紬五尺價錢一兩三錢五分(每尺二錢七分)鴉青木八十尺價錢十二兩(每尺一錢五分)鄉絲二斤一兩價錢六兩六錢(每斤三兩二錢)各色絲一兩二錢價錢二錢青

緜合絲二兩價錢一錢七分明油五合價錢一錢五分朱
土一斤十三兩價錢五錢五分石磵朱一兩三錢價錢一
錢九分每兩一錢五分丹木二斤價錢二兩每斤一兩白礬四兩價錢四
錢每兩一錢白紋席二張價錢一兩二錢每張六錢滿花方席二次
價錢六兩每次三兩壯紙四張價錢四錢每張一錢紫的鹿皮一張
價錢七兩木賊二兩五錢價錢五分灰四斗價錢二錢炭
十一石價錢六兩六錢每石六錢柴半駄價錢四錢匠人工錢
磨鍊轎子匠錢九錢一名三日每日三錢小木匠錢十三兩五錢四名各六日一
名一日每名每日三錢八分軍匠四名各五日每名每日二錢雨傘匠錢六錢一名二日每日三錢造戈匠錢七
錢五分一名二日半每日三錢引鉅匠錢一兩一錢二名各一日半每名每日三錢二名各食價一錢
雕刻匠錢五兩四錢四分五名各二日一名三日每名每日三錢八分一名三日一名二日每名每日食價一錢
木手錢二兩軍匠二名各五日每名每日二錢豆錫匠錢十二兩七錢五名各五日每名每

日三錢八分軍匠二名各八日每名每日二錢 冶匠一牌錢二兩九錢二分 四日每日軍冶匠一名一錢三分壯

助役二名各二錢兒助役一名二錢 乬匠錢二兩九錢 二名各二日半每名每日三錢八分軍匠一名五日每日二錢 刀子

匠錢六錢 二名各一日每名三錢 針匠錢七錢 一名二日每日三錢一名半日食價一錢 茵席匠

錢一錢 一名一日食價 漆匠錢二兩五錢 二名各二日半每名每日三錢八分軍匠二名各一日半每名每日二錢

皮匠錢六錢 二名各一日每名三錢 多繪匠錢一兩五錢 一名三日一名二日每名每日三錢

弓人錢二兩 五人各四日每人每日食價一錢 畫員錢五錢 一人三日一人二日每人每日食價一錢 針

線婢錢四錢 四名各一日每名食價一錢 以上錢二百七十八兩三錢三分

駕轎一坐 修補

修補所入豆錫四兩 吹鍊中取用 魚膠十兩價錢九錢一分全漆

一升一合價錢五兩五錢 每升五兩 每漆五升價錢三十兩 每升

六兩 倭朱紅二斤十二兩八錢價錢五十三兩七錢六分 每斤

十九兩二錢 石磵朱價錢二錢苧布十尺價錢一兩五錢雪緜子

八兩五錢價錢一兩五錢九分白木三尺三寸價錢二錢三分（每尺七分）紅鄉絲二兩價錢四錢（每兩二錢）紫的鹿皮一張價錢七兩木賊二兩價錢四分炭一石價錢六錢陶所羅一坐價錢四分饒氣次錢一兩五錢匠人工錢磨鍊豆錫匠錢二兩一錢（一名五日一名五日半每名每日二錢）漆匠錢十六兩五錢（軍匠二名各八日每名每日二錢私匠五名各七日每名每日三錢八分）皮匠錢六錢（二名各一日每名三錢）以上錢一百二十二兩四錢七分

都以上駕轎有屋轎六人轎新造駕轎修補所入各種物力價錢三千九百十九兩五分○器皿等造成及雜費合錢三百四十八兩九錢三分

舟橋　舊例行幸渡江時用龍舟收聚遠近船隻作為船艙　當宁庚戌為念工費民弊㪚為舟橋之制製下指南俾有司之臣商度便宜稟定制度用於每年　園幸以濬川司為舟橋司置堂上又置舟師大將主管舉行以鷺梁鎮舍屬之本司別置庫舍七十間藏橋排諸具

御製舟橋指南

舟橋之制載於詩見於史昉之久矣我國僻陋至今未之行予於是決意欲行之諮于廟堂詢及父老者非不勤且懇矣對揚之地未嘗以分數明三字畱心着手故其料量排布只出於麤拳闊籌以水則摠爲之四五百把以船則摠爲之八九十隻以材木則摠爲之四五千株以募役則摠爲之五六百名行且謀之遂不復更事綜核及其措置也結船則進一船而較其高低不合則退之一船之聯結殆費半日造橋則繫百艘而待其排比有餘則退之百艘之廢業殆爲數月斫材則催督諸路民邑受困役丁則吩咐軍校任渠董督惟知有虛聲嗥喝豈能無暗地姦僞鋪莎則諉以細節都不置意船槍則名雖按例一遇水上之

添波始乃棼棼聒聒若是而其可曰善料事乎舟橋之設爲每歲行幸之須則一副金石之式越今合有講定究其要不過曰分數明三字燕閒之暇漫錄如左以待有司者稟旨舟橋之制定則上以補經用下以除民弊豈直師古云爾乎哉一舉而有兩得舟橋之謂也庚戌孟秋書

一曰形便舟橋形便自東湖而下鷺梁爲最何者東湖流緩岸立爲可取然水闊而路迂爲不便矣冰湖水狹爲可取然南岸勢緩而延遠水纔添尺岸退十丈添尺之淺水不能引餘船以補則勢將增廣船艙而船艙爲新水所囓原築者猶不能支況可以新增乎渡涉之期日已届水勢之增減難度則半日江次鑾路之停留往年事可鑑也且水性異於灘洩其趨迅甚新波衝濤及於聯舟冰湖尤不

可用矣都不如鷺梁之兼是數者之美而無是數者之病但潮勢頗高船槍不可用舊制然亦有良法（見下槍橋條）不足爲慮今旣以鷺梁爲定當以鷺梁審勢量力而論之

二曰水廣欲知船隻之容入必先定水廣之幾何鷺梁水廣約二百數十把（把無定限當一切以指尺六尺爲一把）然水有進退宜存餘剩大約以三百把立準論其容入之數而隨其進退闊狹量宜增減固無傷矣

三曰擇船今議將以牙山漕船及訓局船數十隻用之江心而兩邊則以鹽船充用盖鹽船舷薄而底窄不堪用莫如統括五江船隻量其容入之數分其高低之次擇其完好之品（幷見下）永定記號隨毁隨補從便酌定

四曰船數欲知雜色（如縱梁橫板等）經費之容入必先定船隻之數

欲定船隻之數必先量每船之廣爲幾何假如甲船廣爲三十尺(以五把論)則乙船廣爲二十九尺丙丁船次第尺量分等聯合統以計之以應水廣一千八百尺(以三百把論)則可知船隻容入爲幾許艘而雜色經費亦可以此推定卽今京江船廣統以三十尺(若有未滿五把者則隨其尺數當增船數)則應水廣三百把當入六十隻矣

五曰船高蓋舟橋之制中隆而兩邊殺然後不唯觀美亦合實用(小船當淺大船當深)欲審隆殺之勢必先定船體之高低假如中甲船高爲十二尺(以二把論)左右乙船高爲十一尺九寸左右丙丁船亦各以分寸次次降等以漸而殺不使層級懸殊先列每船之高爲幾許則可於一紙上鱗次分排有如營陣擺列瞭然在目則不出戶而舟橋已掌上矣若不以

分寸降殺而倏高倏低則不但有欠觀美其層級交違處艱辛補空又鋪笆子而彌縫之去年笆子價直費逾千金每歲此費亦難支當今用此法則不過以空石掩覆之而已又豈非省費之一端乎但船之高廣預先錄置然後可以臨時取用而三月以後各所船隻各自裝發隨風飄泊莫可搜捕今宜令五江船主各首其船隻所泊處列書成冊假如李船在湖南某邑金船在湖西某邑一一該括然後另擇勤幹廉白者（多人處或有弊只一二人亦可）徇行各所船隻止泊處考成冊所載尺量其高廣爲幾許尺每某名某船下一一懸錄以來而第其尺量高低便有兩段一爲入水之高一爲出水之高此若不精審則易致乖舛出水之高宜用垂線入水之高宜用曲尺又其完不完亦須十分精審從公該

錄然後待其回來照閱成冊廣狹而定幾隻容入之數高低而定鱗次分排之序完獘而定擇揀取舍之宜則卽可定某甲船某乙船幾許隻當爲舟橋船矣名目旣定然後知委各其船主俾知被抄之由發關各處督其發送之限則有司一按簿而船可如期而集橋可不日而成矣

六曰縱梁（船上縱結者）縱梁之用帆竿有三獘盖帆竿下豐上殺聯結之際自致輪囷鋪板其上甚不平均一也帆竿聯結橫亘多船一船有頃（或破或沈）傍船受害改補不便二也帆竿卽商賈私物如或傷折亦係民獘三也今議別斫長木削而用之爲便好如此則雖捄其二獘一船有頃傍船受害之獘固自如矣且長竿不可宅求只可斫取於湖海島中而海運之際莫可如水上木之結筏漂運則勢將載之巨

舶而橫亘一船之木不可多載或牽之船傍或繫之船頭每舶多不過携來數十竿矣千里駕海利稅難期且於其間奸弊層生列邑騷繹勢所必至今不用長竿而聯亘多船只以每船用結一竿爲準約船廣爲五把則梁長以七把爲準使其二把之餘長分跨船舷之兩界卽甲船之縱梁與乙船之縱梁相遇相結者爲一把長又與丙船之縱梁相遇相結者亦一把長矣又其甲船縱梁之盡頭處正當乙船之駕龍木卽舟中橫木以撑船腹分爲一間二間者之上而與乙船縱梁相合乙船縱梁之盡頭處正當甲船之駕龍木而與甲船縱梁相合以葛纜縛之以撑杠促之通一橋次次用此法則萬不游移矣然議者猶以爲不如長竿之完固云爾則又於兩縱梁相遇處相對鑿孔以椓簪插之則尤爲萬全矣

然則一船雖有頓只解其兩邊縛纜則改其該船而已又焉有長竿亘聯多船受害之弊哉（且於出納庫舍之際亦甚輕便）御路約廣四把則每一把之間當置一縱梁然則每船當入縱梁五箇而六十艘所入爲三百箇矣每竿長不過七把則一舶恰載百餘箇三隻漕船可以從容輸致而無駕海掣肘之弊矣縱梁之大小則削以四觚每面以一尺爲準足以中用矣

七曰橫板御路之廣爲四把則橫板之長亦四把矣廣則以一尺（卽指尺尺樣比營造尺減八分比禮器尺加二分）以上爲準厚則以三寸（營造尺）爲準應水廣一千八百尺橫板亦當入一千八百張矣其輸運之道一舶恰載三百箇不過六隻漕船足以從容輸致矣○今議以爲縱梁橫板所入松木少不下五千株計士

及幹事輩猶以爲不足是所謂分數不明奸弊層生者也就以上項排數者計之則中松一株出縱梁一箇大松一株出橫板四張則中松爲三百株大松爲四百五十株（此皆存剩磨鍊）合爲七百五十株而綽綽有裕矣五千株之說豈或近似縱梁木則雖長山串可以取來而橫板木則當取於安眠島蓋松之大者一株不唯四板而止也雖其體小者榦長足爲八九把截其半爲兩段又鉅其半則一株四板恢恢有餘矣蓋斫松之際奸弊不一吏緣爲私商緣爲利嚴飭各該守令親自照檢另標烙印以爲日後摘奸時考數而橫板則必斫用大松斬養幼松俾存用舊蓄新之方至於縱梁木體不過小柱長不過七把株不過三百京山閑漫處從便取用亦無不可

八曰鋪莎舟橋方略講磨已久未嘗以鋪莎爲憂此甚踈矣蓋莎草非如他種一年採剝五年不蘇去年之役初日取于五步之內次日取于十步之內而次日役功之所成已半于初日以此推之今年取于百步之外明年取于數百步之外則其所役費又當以次倍蓰且募軍之法本多浪費況烏合之卒不能一一董督而雜遝悤擾之中吏奸自滋每年舟橋之役鋪莎當爲第一弊矣旣行一船一結之制則各船未聚會未相結之前卽令各船各量其船上所鋪莎草之容入爲幾許塊預於歷路（如楊花西江等）各其沙格共力採取各載其船各於就次結船之後各自鋪覆事預爲定式俾令各其船主知所擧行則所謂萬人齊力不日成之者也議者或以爲船人不可枉勞而旣編其隊（見下結隊條）又

蒙所利則勢所不辭若其畚鍤之具自官營造分給各船或値該船遞易(見下賞罰條)卽令傳授永久掌用定以年限如或闕失於限內則各自徵代以作一定之規

九曰欄干欄干當於御路邊插椽爲之每一把插一椽則左右所入幷船槍不過七百箇以小笆子周之而每笆各以五把爲準則左右所入幷船槍不過一百五六十浮矣

十曰下碇去年之役下碇雜亂各船碇纜交結互撕如當風拍波揚之時則易致傷損下碇當使甲纜對甲船之頭乙纜對乙船之頭無相交結井井有間則雖有風浪自無掣鬭之患矣

十一曰藏械每船之廣狹旣相不同則各其器械(如縱梁等)亦當參差每當分授未易辨別宜於每械之上銘刻某隊(見下)

第幾船某色第幾械各各類聚區別藏弆于新建庫舍別置一人掌其出納又令各其隊統明其與受則自無闕失混淆之弊矣

十二曰結隊凡軍制若非編隊束伍挨次節制之法則號令不可行矣賞罰不可明矣今夫十人共一舟尚有篙師爲之節制矧玆百舟共一橋而獨無統領以率之乎聚會不齊孰任其督班次相越孰任其整力役不競孰任其董器械有失孰任其徵破敗不補孰任其察一夫犯罪百夫互諉孰任其罰今宜先定船隻之數均分作隊假如六十艘爲一橋宜令別立第一大舶於江心爲上船分而爲六各以十船爲一隊而上船以北三十隻爲左部三隊以南三十隻爲右部三隊（第隨船隻之數均分立號從便作隊）次於三隊之中立第一

第二第三之號次於一隊之中立第一第二至第九第十之號焉每一隊定一隊長或篙工或船主擇人爲之　令統十船之事每一部定一部長或軍校或閑散擇人爲之　令統三隊之事別定都監官一人有履歷幹事者爲之　令居上船統管一橋之事各令挨次節制受其棍笞而每一船有頉卽其隊長任罪每一隊有頉卽其部長任罪或一橋有頉卽都監官任罪則一橋之內自成軍制號令嚴明百工趨事行幸有命但當如法擧行朝家不必更事申飭而詰朝鼓行虹橋已完矣復安用嚣嚣聚議汲汲知委繹騷千人浪費萬錢之爲哉

十三曰賞罰舟橋之役不輕而重千人赴焉萬人瞻焉不有賞罰而勸懲之何以濟之哉今宜招集京江船主詢問海船生涯之所大願大利爭先趨取者爲何事假如三南

稅穀及海西販鹽等事擇其最所欲者每船一入舟橋案而編於隊伍者成給帖文許令專利宜酌定其界限無令濫觴或有怙勢踰越有所現發則分輕重抵罪則民自勸矣一有罪犯卽於船案除汰其名充以他船則利之所在罰亦不少不須刑杖徒流而民自懲矣如是則五江船人將以編於舟橋奉爲華職未得之惟恐不得既得之惟恐或失竭力趨事無敢或後惠而不費勞而不怨威而不猛者正爲是也又其部長隊長經過幾番行幸許調爲邊將或屯監之歧定式施行則尤爲激勸之方矣

十四日期會京江船每於九十月間分往各處掛泊經冬〻以待春漕者出於爭先取利也今以舟橋名目原有定處許令專利則初無與人爭先安用徑往過冬〻春幸約在正晦二初而雖或至季春仍留經過後從容駕海政値風和

尚云早矣仍又終歲行商無所掣肘　秋幸時則約於八月旬望一齊來待

另立科條永久遵行

十五曰槍橋今論船槍以橋代築爲上策然是法能令淺水疏流橋下不致齧壞之患而已若新水忽至添波數尺則舟橋爲水所負亦高數尺槍橋捲立不動不能隨水高下則仰覗舟橋若庭簷屋將奈何哉計不過拔出一船使槍橋之頭與舟橋之頭稍遠而鋪跨長板以連其路使陞降之勢不至太急而已豈不悚且窘哉今旣以鷺梁爲定則鷺梁之潮勢常常盛至幾爲三四尺之高而朝夕進退倏高倏低應接不暇其計亦無所施矣今有一法人或謂之迂闊而實則萬全蓋其效能令槍橋隨水高下而與舟橋頡頏雖波添一丈常與舟橋相守不離豈不美哉先編

長大厚板數十張以長椽隱簪以聯之（如造船底）次以大木外帶上下以合之（如造船扉）次以長松板環舷各二層以圍之（如造船津）襦袽以補罅隙使水不得漏一如船制次使其頭直接舟橋之底而浮于水面其尾直過潮痕之界而着于岸上名之曰浮板次於浮板上如法作橋其高廣以舟橋爲準使舟橋槍橋兩頭密接（不當如舊制之離開空隙）作爲平面以連其路則能隨水高下與舟無間矣或曰舟橋百舟相維勢力相撑故蹴踏而不動今此浮板勢單而頭輕以大橋壓之萬馬踏之能不乍沉而乍浮乎云爾而是則不然凡浮法其底愈大而水力愈撑今此浮板橫連數十大板浮之水上則其倚水力也不啻萬勻然又有一法之皎然無疑者先取丫頭大木二株削爲兩柱對立竪樹于槍橋左右頭之地

以大纜縛之舟橋船（最邊船與槍橋相接者）之駕龍木（水添時舟橋船有高下則亦當從便改縛）次以極大纜繫浮板之頭（左右各然）上掛于樹柱丫處次於纜端繫一大網囊次取許多石塊盛于囊中用作垂錘而錘之重須以勿放勿引爲度勿放者謂人馬踏槍而浮板不能沈入一分也勿引者謂浮板不能自舉一分也然則是板也能有時乎浮上（謂水添時）而不能有時乎沈入豈非萬全之萬全乎潮水所至之地疾水所添之時除非此法則槍橋舟橋之有時高低之患莫可捄矣若其浮板轉運之道就於板底量宜作六輪或八輪則不過五六人挐之可以登岸矣又若以體大藏弆之不便爲難則分爲兩隻或三隻（如帿革之分合）臨時更合何足謂之獘也

右所論各樣事宜不過說其大摠優數存剩若果臨事

措置酌量分數則又當減其幾許數而槍橋浮板所入之需亦當恢恢出其中矣

橋排

橋排船三十六隻横梁七十二株縦梁一百七十五株鋪板一千三十九立撑柱木一百七十箇蛭木七十箇回龍木一百八箇大小釘九百箇牽馬鐵五千八百四箇頭釘二十四箇叉釘木一百七十五箇大叉釘十箇小叉釘十箇輪桶十坐大蛭釘十箇大牽鐵八箇鐵索七十七巨里大鐵索八巨里 欄干二百四十隻板九十二箇法首二百四十二柱曲釘六百九十二箇鷂鐵七十三箇排目一百四十六箇 紅箭門三面鶴板二坐頭釘八箇升旗紅大索四巨里 左右衛護船十二隻

軍物

天地旗二面䑸船旗三十六面鶻鴒旗三十六面相風旗七十二面大將認旗一面協摠認旗一面前後領將旗二面以上大軍物

堂上以下員役軍兵

舟橋堂上徐龍輔舟師大將李漢豐敎鍊官崔泰嶸張鳳喆徐有祁朴景文元永甲金捧日金錫圭金光澤張國良別軍官趙邦逵韓仁喆吳甲常李光宇別武士金有商南景老金聖臣金命海金景大李成春丁壽治申命欽李廷復崔壽亨藥房李恆元馬醫李相賢書吏金得豐石守崑

牢子三十二名貫耳手文德老令箭手金光希創刺手白德興等二棍杖手林成昌等二朱杖手姜得希等十六列牌頭咸善興等二番旗手張世煥等五雨具直金再太卜直李興福都牌頭朴成大

巡令手三十名巡視手朴成云等四令旗手金弼邦等十六列牌頭李興章等二番旗手金弘毅等五雨具直文啓成卜直朴世福都牌頭申成大

吹鼓手二十五名鉦手申命協鑼手郭太芳喇叭手金道徵等四瑣吶手太命得等四鼓手金興得等二點子手金重圭等二細點子手元斗柄等二哱囉手辛匡洙等二摔鈸手洪守凡等二大砲手文太昌等二雨具直崔相佐衹直全汗章都牌頭朴載興

細樂手十一名長樂手孫喜得等二管手尹貴福等四笛手閔寬孫等二嵆琴手梁福尙等二牌頭田道尙

大旗手二十三名認旗手盧光順等二淸道旗手崔德成等二金鼓旗手朴尙輝等二朱雀旗手王漢台靑龍旗手辛厚哲騰蛇旗手李長順白虎旗手金光益玄武旗手尹太周東南角旗手鄭啓福西南角旗手曹興東北角旗手金尙太西北角旗手金貴奉黃門旗手金重輝等二列牌頭車喜得等二都牌頭趙瑾

明旗直羅台緯雨具直孫尚大卜直金應弼塘報手十三名旗手尹甫殷等五列牌頭元宅柱等二銃手李快福等五都牌頭李完福

燈籠軍九名燈籠軍尹福尚等六列牌頭張大寬等二燭直元斗樞牙兵十六名朴大興等別破

陣十三名安道文等協摠李鴻運標下軍十三名巡視手朴景弘等二令旗手朴枝蕃

等二棍杖手金仲哲等二列牌頭金信得陪下人吳德重等三帳幕軍鄭有孫卜馬軍朴太奉都牌頭申福昌吹鼓手十名鉦手太福輝鼓手申

啓恆等二喇叭手郭太成等二瑣吶手朴東玉等二哱囉手崔相才等二摔鈸手片大興○軍物都監官廉斗福副

監官李天培金鎭郁領將梁潤基金光泓南允稷鄭龍湖

柳復文南泰夏李鳳儀張仁弼姜兌寬金鎭觀書吏鄭得

元韓後昌李壽延申翰周金福顯旗軍四百三十二名李福

伊等

司僕定例園幸時各司舉行皆自整理所主管而輿馬等節專屬司僕該寺自有定例故一從定例錄入而賞格之自本所上下者亦爲添錄

隨駕堂郎員役

提調領議政洪樂性戶曹判書李時秀內乘吳毅常具綷

僉正趙鎭奎判官韓大裕○慈宮隨駕正差備書吏金商礪崔忠植理馬二名朴景雲等養馬二名劉得俊等輦直一名金鼎弼一雙馬左右牽巨達二名林福大等驛子一名曹彭年二雙馬左右牽巨達二名劉世良等驛子一名林貴才三雙馬左右牽巨達二名李龍健等驛子一名金漢甲四雙馬左右牽巨達二名黃奇特等驛子一名劉大實五雙馬左右牽巨達二名金成福等驛子一名姜珠興小轎貢軍八名李光哲等梢軍驛子八名朴昌漢等空梢驛子四名吳繼得等雨具直驛子一名金萬大扶軸驛子十名崔三世等侍女馬次知書吏朴枝陽趙亨龍養馬五名金金乭等各差備馬次知書吏琴德恆金載源理馬二名丁興周等雙轎馬右牽驛子八名許成根等左牽驛子四名金德文等梢軍驛子八名李福萬等預差驛子四名朴已辰等轎馬次知養馬二名李長貴等六人轎貢軍

八名金石男等以上外寺○　○大殿隨駕馬醫司僕金龜東馬籍色書吏朴載儉預差書吏金景福趙壽正差備理馬二名朴得才等養馬二名朴聖得等輦直一名秦和春首望馬左右牽馬陪二名南貴蕃等副望馬左右牽馬陪二名金光福等末望馬左右牽馬陪二名李貴乭等都預差牽馬陪三名辛興起等三望馬巨達三名金福尙等藍輿貢軍六名李順伊等日傘雨傘負持諸員三名鄭在根等軺床鞍匣負持諸員二名李枝郁等鋪陳負持諸員二名朴太欽等各差備馬次知養馬二名金奉伊等兩內乘牽馬陪二名崔世昌等各差備馬牽夫巨達四十二名朴昌福等各樣卜直貢軍八名李五金等待令貢軍十名姜渭濱等都預差貢軍二名安乭伊等以上內寺○馬醫司僕李得昌馬籍色執吏書吏任世雄預差書吏金錫禧李俊根金灝文正差備理馬二名崔永福等養馬二名表聖章等一

雙馬左右牽巨達二名 孫正福等 驛子一名 金善慶 二雙馬左右牽巨達二名 金大孫等 驛子一名 金得寬 三雙馬左右牽巨達二名 洪春興等 驛子一名 韓仁得 梢軍八名 金光得等 書案直驛子一名 朴春根 雨具直驛子一名 尹萬益 燭臺直驛子一名 劉得中 寶次知養馬一名 劉快一 御甲冑別衣襨御用載持次知養馬一名 辛興寬 軍次知書吏盧鼎曄金重良各差備馬次知書吏高胤昌朴性默養馬二名 金聖偉等 始興站蒭豆次知書吏金景祿使喚巨達三名 洪尙圭等 諸員二名 金廷麗等 華城站蒭豆次知書吏洪宅琦使喚巨達三名 金興福等 諸員二名 金成元等 園所站蒭豆次知書吏吳命喆使喚巨達三名 李英春等 諸員二名 鄭光仁等 僉正所率二名 郭聖俊等 判官所率二名 金益昌等 各處依幕直巨達三名 金南山等 各差備牽夫巨達一百二十六名 禹羅貴等

左牽貢軍五名車巨福等各樣扶軸貢軍十五名朴大云等各樣卜直貢軍十名卞老味等都預差貢軍二十名劉春得等○以上外寺以上內寺一百人名外寺三百三十六人名內外寺各差備所着黃木衣帶各五十九件青木帶二十一件青行纏十四件濟用監笠飾五十九箇工曹紅木衣紅木頭巾各十四件儀仗庫幷用後還下青木衣四十五件內二十四件轎軍所着物力自整理所上下二十一件濟用監用後還下草笠八十三立內五立牽馬陪所着物力自整理所上下七十八立契入用後還下紅木帶三十八件內二十四件轎軍驛子所着物力自整理所上下十四件儀仗庫用後還下黃麻衣黃紬帶各八件牽馬陪所着物力自整理所上下轉羽毛笠十八件畿營

內外寺入把馬實數

慈宮駕轎一雙馬義得赤多雄馬禾七會寧青驄雄馬禾八二雙馬長水赤多雄馬禾八草洞青驄雄馬禾八三雙馬天得騮雄馬禾七會寧赤多雄馬禾七四雙馬好才加里溫雄馬禾八會寧𩢰驄雄馬禾七五雙馬貴得赤多雄馬禾七青丹青驄雄馬禾七雙轎馬八匹預差馬四匹內人獨轎馬二匹

侍女騎馬十匹下內人騎馬十二匹兩宮內人騎馬六匹

醫女馬二匹承言色內官騎馬一匹掌務內官騎馬二匹

司鑰騎馬二匹正差備書吏騎馬一匹(二人輪騎)侍女馬次知書吏騎馬一匹(二人輪騎)各差備馬次知書吏騎馬一匹(二人輪騎)衣籠馬二匹雜物籠馬一匹兩宮衣籠馬二匹以上馬六十七匹(外寺馬五十五匹驛馬十二匹)

御乘首望馬一(命福赤多雄馬禾七)副望馬一(金郊白驄騸馬禾八)末望馬一(會寧青驄雄馬禾七)

駕轎一雙馬(千重騮巨割雄馬禾八 貴得楡驄雄馬禾七)二雙馬(壯洞青驄雄馬禾七 安東青驄雄馬禾八)三雙馬(慶源赤多雄馬禾八 貞福赤多雄馬禾七)寶馬一匹御甲冑馬二匹別衣襨馬二匹衣襨載持馬二匹御用載持馬三匹諭書兼寶次知都薛里內官騎馬一匹諭書忠義騎馬一匹寶劒差備內官騎馬二匹挾侍內官騎馬二匹啓字內官騎馬一匹薛里兼廂庫弓房內官騎馬一匹燈燭房內官騎馬二匹標信載持馬一匹水刺載持馬三匹司謁騎馬四匹司鑰騎

馬二匹閣臣騎馬八匹御牌馬二匹印信馬一匹檢書官騎馬一匹司卷騎馬二匹領籤騎馬二匹監書騎馬六匹別軍職騎馬八匹醫官騎馬六匹銀器載持馬一匹藥材載持馬一匹面給待令馬二匹駕後待令走馬十五匹各項待令馬十匹提調騎馬一匹內乘騎馬二匹僉正判官騎馬二匹馬醫司僕騎馬二匹馬籍色執吏書吏騎馬一匹馬籍色書吏騎馬一匹預差書吏騎馬三匹（五人輪騎）軍次知書吏騎馬二匹各差備馬次知書吏騎馬一匹（二人輪騎）芻豆次知書吏騎馬三匹各處軍幕馬三匹內外寺下人都卜馬七匹以上馬一百三十二匹（內寺馬四十五匹外寺馬八十七匹）

各站芻豆及器皿（穀物一時折草一日磨鍊○鷺梁站二時始興站二日宿所四時肆覲坪二時華城站五日宿所十時園所站一時合十九時○發營依定例進排而器皿用後還下）

御乘馬三匹每時各太二升五合田米一升租三升折草晝停二斗宿所五斗五升駕轎馬十六匹每時
各太二升田米一升租三升折草晝停二斗宿所五斗五升雙轎馬十二匹每時各太二升田米一升租三升折草晝停二斗宿所五斗五
升各差備馬一百六十八匹每時各太二升田米七合租二升折草晝停二斗宿所五斗五升以上
一時合太二石九斗九升五合田米十四斗八升六合租
二石十二斗九升一日合折草七十四石十二斗五升晝停
一時十九石十八斗宿所二一時五十四石十四斗五升每站柴十三馱晝停四馱宿所九馱釜子四坐大
鼎三坐水瓮四坐瓢子七箇大馬槽十七部晝停五部宿所十二部小
馬槽六十部

盤纏八日磨鍊

一提調外賓二提調整理堂上內乘一員別隨駕僉正一員外賓以上盤纏不爲
磨鍊內乘一員判官一員各八兩員役四百三十六人名各
二兩四錢帶隷二名入於外賓盤纏條牽夫三十名以立馬雇價未準限條移施計減盤纏不爲磨鍊蒭豆次知員役

十八人名一日加磨錬各三錢幷自整理所上下見原盤纏條

員役衣資

馬醫司僕一人錢三兩馬籍色書吏一人預差書吏二人以上各錢三兩五錢正差備理馬二名養馬二名輦直二名牽馬陪十一名各差備馬次知養馬二名以上各錢二兩以上內寺 馬醫司僕一人錢三兩馬籍色執吏書吏一人錢四兩預差書吏三人正差備書吏二人以上各錢三兩五錢各差備馬次知書吏四人侍女馬次知書吏二人以上各錢三兩正差備理馬四名養馬四名各差備馬次知理馬二名養馬二名侍女馬次知養馬五名軍次知書吏二人以上各錢二兩正差備巨達三十名錢十三兩都給梢軍八名錢三兩二錢都給一二提調所率四名僉正所率

二名各錢一兩以上外寺合錢一百五十四兩二錢牽馬陪十一名正差備巨達三十名梢軍八名所着甲衣甲袴各一件梢軍驛子八名單袴各一件海西驛子六名青木衣紅木帶各一件以上新造所入木一同三十九疋二十五尺染價及手工錢二十九兩五分膠末次米六斗三升每疋代錢二兩每石代錢五兩○幷自整理所上下

員役賞格

馬醫司僕一人馬籍色書吏一人預差書吏二人正差備理馬二名養馬二名輦直二名以上各木三疋牽馬陪十一名各木三疋三升各一疋代各木一疋各差備馬次知養馬二名御乘馬巨達十名以上各木二疋邊走馬巨達三十九名各木一疋以上內寺馬醫司僕一人馬籍色執吏書

吏一人預差書吏三人正差備書吏二人理馬四名養馬四名以上各木三疋寶次知養馬一名御甲冑別衣襨御用載持次知養馬一名軍次知書吏二人芻豆次知書吏三人各差備馬次知書吏四人侍女馬次知書吏二人養馬五名各差備馬次知理馬二名養馬二名駕轎馬巨達二十九名梢軍八名以上各木二疋獨轎馬巨達十四名走馬巨達十五名使喚巨達三名以上各木一疋以上外寺〇每疋代錢二兩自整理所上下

員役別賞格

慈宮隨駕馬醫司僕一人木布各一疋書吏一人木二疋書吏一人理馬二名養馬二名輦直一名梢軍八名空梢軍五名五雙牽夫十名左牽驛子五名扶軸驛子十名以

上各木一疋(幷內下)

大殿隨駕馬醫司僕一人米三斗書吏一人木二疋十七人各米三斗理馬六名養馬十七名輦直一名以上各米二斗牽馬陪一名米一石木一疋十名各米三斗諸員十三名巨達十二名牽夫一百七十七名驛子三十八名雙轎右牽驛子十二名貢軍八十二名郎廳所率四名以上各米二斗(幷自整理所頒給〇米每石代錢六兩一石以本色上下)

站賞(還宮站幷入)

慈宮駕轎前後牽夫每站(九站)各錢二兩(自整理所上下)

大殿駕轎前後牽夫每站(九站)各錢二兩坐馬右牽每站米一石左牽每站米七斗五升(每石代錢五兩〇幷自整理所上下)

乾糒饋

內外寺員役等處合錢三十兩米二石每石代錢五兩〇幷自整理所上下

園幸乙卯整理儀軌卷之四